מוסף ידיעות אחרונות
כולל זמנים במטבח
סיפור השער: אופנת בוי ג'ורג', מעתה בישראל. (עמ' 21)
BOY
יום רביעי, י"ב בחשון תשמ"ח – 4.11.1987

ציפיתי לזה!
אין צורך לטבול בביצה!
אסם
צפית לדגים
צפית לבשר
פירורית מתובלת
פירורית פיקנטית
כשר
צפית
אין צורך לטבול בביצה טרופה ובקמח – רק להרטיב את הבשר או הדגים ולטבול בתערובת המוכנה של "צפית".
קרוקטים ועוד
פירורית
לאחר האפיה.
חשתמשי ב"פירורית" של אסם לטיגון בשמן של שניצל, קציצות,
"פירורית" של אסם מצוינת גם להכנת תערובת לקציצות בשר
וזה טוב - זה אסם

ג'ני קסלר
השטר הודבק לרגל

היידיש מסרבת לגווע. להיפך, יש ניצני תחייה. תיאטרון יידיש ממוסד עומד לקום בקרוב, והיכל התרבות יערוך במוצ"ש הקרוב ערב הצדעה לאמנות היידיש, במסגרת חגיגות 30 שנה להיכל. בין האמנים המשתתפים זמרת האופרה והשחקנית ג'ני קסלר.

הביוגרפיה של קסלר כוללת מספר עצום של הופעות ברחבי העולם, שזמרי פופ ורוק נודעים לא היו מתביישים בו. המסקנה: יש ליידיש קהל. לפי ג'ני – ההתלהבות לא פחותה מזו שזוכות לה רקדניות הבטן.

„פעם, לפני הצגה, האמרגן ניגש אלי והתנצל: 'ג'ני, שכחו את המיקרופון. בטעות לקחו משהו שדומה למיקרופון'. אומנם הייתי מצוננת, אבל חשבתי: באופרה של רומניה הופעתי תמיד בלי מיקרופון. נסתדר הפעם. באמצע ההופעה, אני רואה גבר גדל מימדים קם ומתחיל ללכת לכיוון הבימה", מספרת ג'ני קסלר, מי שהיתה זמרת אופרה נודעת ברומניה, ועלתה ארצה לפני 20 שנה.

„נבהלתי. חשבתי שהוא הולך להרביץ לי בגלל שלא שומעים. ואז, בלי הודעה מוקדמת, הוא הסתער עלי בנשיקה, אמר לי בהיגוי מזרחי שאני נהדרת, והדביק לי לרגליים שטר של 100 שקל. הייתי נבוכה. הרי אני לא זמרת קאבארט ובטח לא רקדנית בטן. עשיתי התייעצות בעיניים עם הפסנתרנית שלמרגלות הבימה, והיא רמזה לי, שפשוט אומר לו תודה. רק אז חזר למקומו".

ג'ני קסלר: כמו רקדניות בטן

יאן פאבר
„השעה הכחולה"

שנתיים לאחר שהעלה את „עוצמת הטירוף התיאטרלי" בפסטיבל ישראל, הגיע האמן יאן פאבר עם להקתו לסיבוב הופעות של הצגתו החדשה – „הכוס בראש תהיה מזכוכית". מופעיו של פאבר, צייר שהיה לכוריאוגרף, מחוללים סערות. בטוקיו זרקו עגבניות רקובות. במדריד השתלהבו הצופים והתפשטו לפני הבימה. פאבר, יליד אנטוורפן, שואב השראה ממקורות שונים, לאו דווקא אוואנגארדיים. אחד מהם הוא סבו.

„סבי, ז'אן־נרי פאבר, היה חוקר חרקים נודע. בספריו כתב על 'השעה הכחולה' – הרגעים בהם חיות הלילה הולכות לישון והיום טרם מתחיל. השמיים מקבלים אז צבע כחול אלקטרי עמוק", סיפר פאבר, 29, במלון דן פנורמה בת"א.

„לאחר שקראתי על־כך בספריו של סבי, שנפטר לפני שנולדתי, הלכתי ליער שמחוץ לאנטוורפן ועברתי חוויה עצומה. מאז אני מנסה לצפות בתופעה לעיתים קרובות, למרות שלפעמים היא נמשכת רק שניות מעטות, כי זה הזמן של השקט האופטימלי בטבע".

למי שמעוניין לנסות מגלה פאבר שהזמן של „השעה הכחולה" בבלגיה, בחודש נובמבר, הוא בין 5 ל־5 וחצי לפנות בוקר. בארץ עדיין לא ניסה. לעומת זאת, התחביב שלו מתקשר למשהו מקומי: צמחי צבר. יש לו בבית 27 סוגים שונים של קקטוסים.

יאן פאבר: 27 סוגים של קקטוס

שלי חושן
דודו והתוכי

זה היה הערב הגדול של אגודת „יד ביד – הקרן להצלת חיי אדם". בשבוע שעבר, בנשף גאלה במלון הילטון ת"א, בנוכחות סגן ראה"מ שמעון פרס ושרת הבריאות שושנה ארבלי־אלמוזלינו, אספה שלי חושן, יו"ר (ומייסדת) האגודה הנמרצת והלבבית, למעלה מ־100 אלף דולר, המוקדשים להצלת חייהם של 5 ילדים חולי סרטן, הזקוקים לטיפול רפואי בחו"ל. את הנשף תרם איש העסקים מייק פלידרבאום.

חלק מהכסף נאסף במכירה פומבית בהנחיית דודו דותן, שהתבדח על חשבונן של מכירות פומביות וסיפר: „איש אחד הלך למכירה פומבית. רצה לקנות תוכי מדבר. לאחר משא ומתן עם הכרוז קנה אותו באלף דולר. האיש חוזר הביתה עם התוכי ואומר לו: נו, עכשיו חסר לך שלא תדבר', אז התוכי צועק עליו: ומי אתה חושב עמד איתך על המקח!?"

שלי חושן עם שמעון פרס וג'ק פלידרבאום. יותר מ־100 אלף דולר נאספו

זמירה חן
תודה מיוחדת משולץ

זמירה חן ולילית נגר: כל היום „לימון לימונרו"

בין האורחים הרבים שהגיעו למסיבה שערך מנפרד כץ לזמירה חן במסעדת „מקאו" בת"א, עם צאת תקליטה „לא הפכתי לבי", היו אורה כהרב, רחל דיין, עדי אמוראי, שמואליק סגל, דודו דותן, אהוד מנור ולאון צ'רני, כולם ידידים ותיקים של זמירה. היתה גם ידידה חדשה – לילית נגר.

„כשהייתי קטנה, הייתי מחקה את לילית נגר. כל היום הייתי שרה את להיטה „לימון לימונרו". בזכותה התחלתי לשיר", סיפרה זמירה, השוקדת על הכנתו של ספר המטבח הלובי.

הפגישה הממשית בין זמירה ללילית התקיימה רק באחרונה, כאשר זומנה להשתתף בתוכנית הטלוויזיה של לילית, „למשפחה", כדי להרגיע מתכונים מהספר. „באתי לאולפן עם סירים ומחבתות ותנור לאפיית לחם חיטה מיוחד, והתוכנית נדחתה בגלל השביתה".

ידידה ותיקה אחרת באה וכישרה לזמירה ש...ג'ורג' שולץ התקשר אליה. למה? זמירה, שחזרה ארצה לאחר שנים רבות בארה"ב, ביקשה מאותה ידידה שתיגש אל דירתה בניו־יורק ותאזין להודעות על הקלטת של המענה האוטומטי. שתי הודעות היו מהבית הלבן.

תחילת המעשה במשלחת של יהודי לוב, שהוזמנה אל הבית הלבן במלאות 20 שנה לגירושם משם. זמירה היתה ביניהם. אחת המתנות שהגישו לנשיא רייגן ולג'ורג' שולץ היתה תקליט שלה – פיוטים של יהודי לוב. מיד לאחר־מכן שבה ארצה. את ההודעה של שולץ, שבה הוא מודה לזמירה על התקליט היפה, קיבלה רק עתה.

יורם גל
פטיש להגנה עצמית

המחזאי והשחקן יורם גל נולד בירושלים. בגיל 11 עבר ללונדון עם אמו ואביו מאמצו, יוסי גל, שנתמנה לנספח הכלכלי של שגרירות ישראל שם.

„שש שנים גדלתי באנגליה, באווירה אנטישמית. חצי שנה למדתי בבית־ספר נוצרי, וקיבלתי מכות בתור יהודון. כשעברתי לבית־ספר יהודי, הצמידו לי פטיש להגנה. זו היתה לונדון הנאורה־כביכול של סוף שנות ה־60, עם ביטלס והצהרות על שלום ואחווה. מאז חזרתי לארץ לפני 17 שנים, לא יצאתי מפה", סיפר גל, 35, בקבלת פנים שנערכה ב„חוויה הישראלית" ביפו, לאחר הצגת „מלך היהודים", שאותה כתב.

יורם מגלם בהצגה את חוזה המדינה. „חשוב להראות לנוער את הגיבור עצמו, לא רק את המיתוס. עד עכשיו כתבתי מחזות, כאילו אני חי בפאריז של ראשית המאה. אומנם הייתי קצין בנח"ל, אבל לא נטלתי חלק בפרובלמטיקה המקומית".

יורם גל בתפקיד הרצל: מאחורי המיתוס

„לפני כמה שנים, אמרו לי שאני מתאים לשחק את הרצל. למדתי את הביוגראפיה שלו והוקסמתי. במשך 9 שנים הוא רץ ממלך לקיסר ומרוטשילד לשולטן. הוא הרגיש שהולכת להיות שואה. הרצל היה אידיאליסט מהסוג שלא קיים יותר. חולה לב שלא חס על בריאותו".

גילי בן־אוזיליו
יריקה על הקרחת

עכשיו כבר אין לה קרחת. שנה חלפה מאז צולם סרטה של איילת מנחמי „עורבים", ושיערה צמח. בסרט היא מגלמת נערה ממושב, שמגיעה לת"א, ונקלעת לחבורתו של בועז תורג'מן, שמחליט לעשות לה קרחת. גילי בן־אוזיליו: פנים חדשות בקולנוע.

רק השנה סיימה את „בית צבי" ומאז משחקת בתיאטרון החאן. במקביל, תפקיד מרכזי בסרטו של יואל שרון „בחזרה לחיים" שיצא, כנראה, אל האקרנים בסוף השנה.

„עד גיל 10 רציתי להיות אסטרונאוטית. כשהבנתי שצריך הרבה פיזיקה בשביל זה, התחרטתי. המשחק בא לי פתאום. נסעתי לפאריז אחרי הצבא, ונרשמתי לבית־ספר לאיפור. רגע לפני תחילת הלימודים, דיברתי עם עצמי והגעתי למסקנה שאני רוצה להיות על הבימה ולא מאחוריה", סיפרה גילי, 24, במסיבה שנערכה במועדון „סטפס" ביפו, לאחר הקרנה חגיגית של הסרט „עורבים" בקולנוע לב, ת"א.

„נורא פחדתי מהקרחת, אבל הבנתי שזו רק סיבה חיצונית שבגללה אני צריכה להשתנות. היו הרבה תגובות ברחוב. אדם מבוגר עצר, עמד רגע ונתן עלי יריקה. ילדים הלכו וצחקו. החלטתי לנסוע רק במוניות. יום אחד נתקעתי ברמזור. הנהג במכונית הסמוכה לא חדל להעיר הערות לגבי 'הבחורה עם הקרחת'. כשנמאס לי קראתי לעברו, בהשראת קטע מסוים בסרט: 'איך אתה לא מתבייש לצחוק על אנשים חולים?' האיש השתתק בין רגע..."

גילי בן־אוזיליו, מימין ואיילת מנחמי: איך אתה לא מתבייש

שירלי יובל
פאטה מורגנה במדבר

שירלי יובל: שעתיים בכיוון הפוך

היא בלונדינית עם עיניים כחולות ופנים יפות, ראשוניות, נטולות איפור. עדיין לא בטוחה בעצמה. רק בת 19 ובינתיים מככבת בלהקת מפקדת חילות השדה.

„העבודה בלהקה היא חוויה. יש כל־כך הרבה תקלות שאי אפשר שלא לצחוק. נוסעים באוטובוס ישן, ממש מוצג מוזיאוני. לא פעם הוא נתקע ואנחנו איתו", סיפרה שירלי יובל, במסיבה שערכו בעלי „שרי בן־יהודה" במסעדתם שבצפון ת"א, עם צאת תקליטה הראשון של הלהקה.

„יום אחד, אחרי הופעה בבסיס ליד אילת, בדרך להופעה בגליל, הודיעו לנו שיש שינוי קטן. צריך לחזור לבסיס אחר ליד אילת, כי שר הביטחון הגיע. מגיעים. אין שר. בחצות וחצי יוצאים לדרך. פתאום האוטובוס נרדם. סתימת דלק.

„פרצנו בצחוק. כעבור שעה נדם הצחוק. נהיה קר. הבערנו מדורה. אחר־כך התחילה פאטה מורגאנה. ראינו איזו משאית של 'תנובה' או של לחם. נופפנו להם בכליון עיניים ואף אחת לא עצרה. המלאך המושיע היתה משאית צבאית, שהובילה אותנו לבסיס צבאי קרוב, שעתיים נסיעה בכיוון ההפוך..."

סילבריו ריבה
ולנטינו חוזר הביתה

בשבוע שעבר, נפתחה במכון לתרבות איטליה תערוכה מיצירותיהם של חמישה אמנים איטלקיים בני־זמננו. אחד מהם, הפסל סילבריו ריבה, הגיע לפתיחה. את ישראל הוא רואה בצבעים ורודים. „באירופה יש הרבה אלימות נגד הטבע. בישראל עדיין נותנים לטבע כבוד", אמר סילבריו, רווק מושבע, 47.

רמו ראפטי, מנהל מכון התרבות האיטלקי סיפר, שכאשר עשה לאמן סיור מחוץ לת"א, עצר לפתע סילבריו ובהתלהבות רבה קרא: 'ראיתי חופמי!' השמחה היתה גדולה, כי באיטליה כבר אי אפשר לפגוש כך סתם את בעל הכנף ארך הרגליים המכונה בארצו „הפרש של איטליה". מאותו יום אינו חדל להלל את ישראל ואת החופמי.

סילבריו, ממשתתפי מרד הסטודנטים ב־68', התמתן בינתיים, אך ממשיך לפעול בליגה נגד פאשיזם ונבחר על־ידי ממשלת איטליה להקים מונומנט הנצחה למחתרת שפעלה במלחמת העולם נגד הנאציזם והפאשיזם. מדי פעם הוא מעצב תפאורות לאופרה לה־סקאלה במילנו.

פרוייקט שונה לגמרי שביצע לפני כחודשיים היה תצוגת אופנה גראנדיוזית של ולנטינו, בעיר ווגרה (60 ק"מ ממילנו), בה נולדו שניהם. „אנחנו שנינו מאותה עיר. תצוגת האופנה היתה מחווה של ולנטינו לעיר הולדתו, 35 שנים לאחר שעזב אותה".

סילבריו ריבה, מימין, עם רמו ראפטי: כבוד לטבע

נונה מרקל
גשם באוהל התצוגה

נונה מרקל עם הדוגמנית שלומית אמיר: מהגן לטרקלין

נונה מרקל, מי שעמדה שנים בראש מחלקת התיירות של ויצ"ו העולמי, וכיום בעלת סטודיו לאופנה בצפון ת"א, החליטה לחנוך את ביתה החדש בתצוגת אופנה שהכנסותיה קודש לליב"י, הקרן לביטחון ישראל.

לאירוע הגיעו כ־250 אורחים, רובם נשים, ביניהן נשותיהם של שגרירי מצרים, הולנד, קולומביה, מכסיקו ופרו. רגע לפני תחילת התצוגה החל לרדת גשם כבד, שגבר על מעטה האוהל הענק, שהכינה נונה מראש בגן ביתה. הגשם חדר פנימה והכל נרטב. נונה, אשת חיל מקצועית, גילתה תושיה. הזמינה את כל האורחים לטרקלין הבית ואירגנה שיוה בציבור עד יעבור זעם. וזה אכן עבר.

אומנם באיחור, ובתנאים בלתי שיגרתיים, התקיימה תצוגת האופנה שבה הציגו דוגמניותיה של נונה, ביניהן שלומית אמיר, את דגמי לאנוון, באולר וסמארטי. „זה היה ניצחון הרוח על הגשם", התמיאה לנונה נציגת ליב"י ונשקה לה.

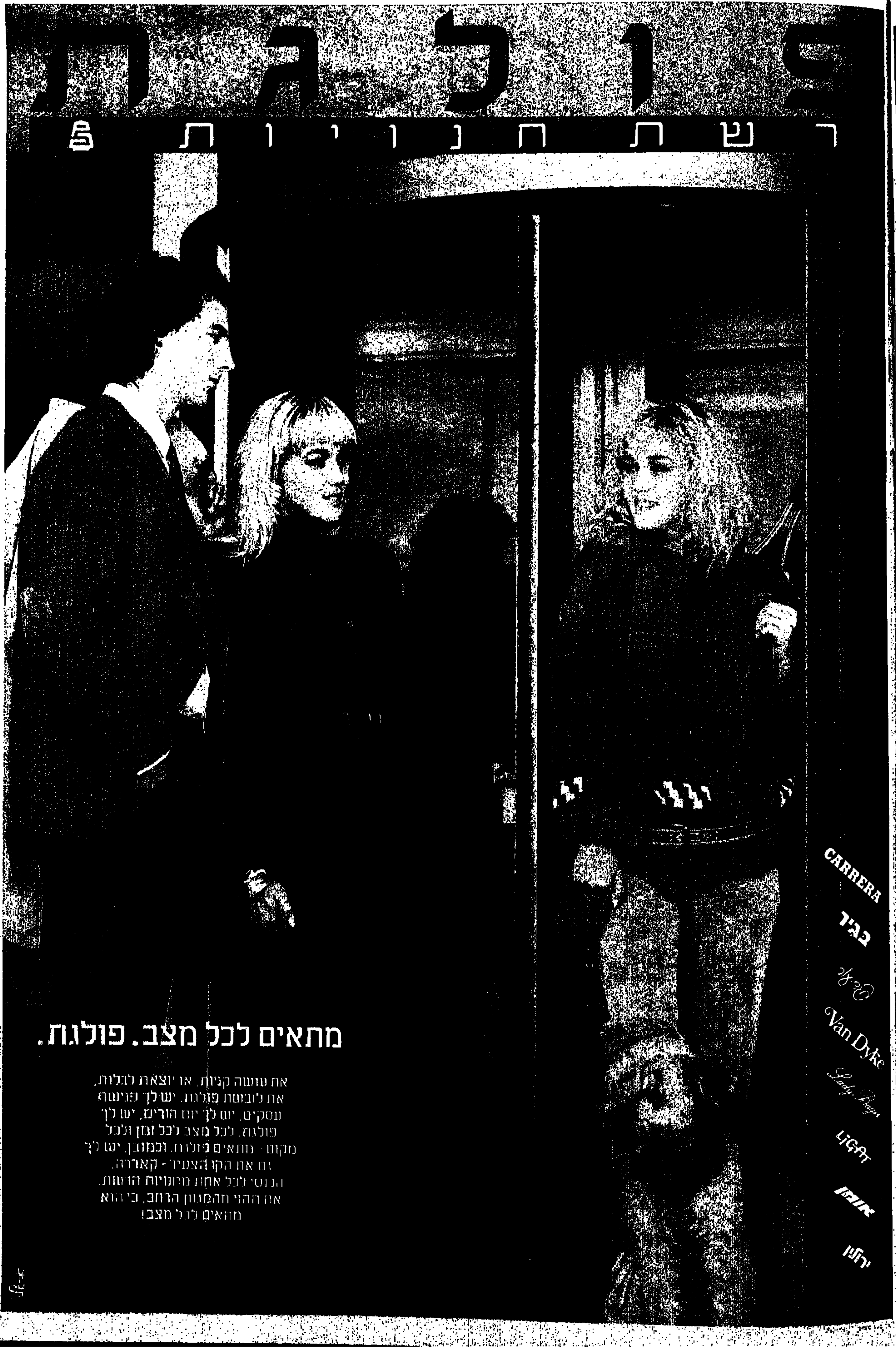
מוסקו אלקלעי
הברווזים ממתינים לתפקיד

מוסקו אלקלעי עמד והביט בברווזים חשטים בבריכה שבין הבימה להיכל התרבות, לאחר הערב החגיגי שנערך במלאות 70 שנה לתיאטרון.

„עם ירקות כבר הופעתי. עם פירות גם. בסרט 'סנוקר' של בועז דוידזון שיחקתי ירקן. יהודה ברקן היה מתרגז ומעיף עלי עגבניות. יום אחד עשה לי 'מתיחה' וזרק עלי...כרובית ענקית ששברה לי שן. נראה מה יקרה עכשיו. לראשונה בקריירה שלי אני עומד להופיע עם בעלי־חיים. את מכת הזבובים שנוצרת בגללם כבר הרגשתי. עומרי ניצן החליט ש'מעגל הגיר הקווקזי' תהיה הצגת המאה, או הצגת ה'שבעים שנה'. הוא יעלה על הבימה סוסים ומכוניות, טנקים, וגם שני ברווזים", סיפר מוסקו, המגלם בהצגה את לאברנטי.

„כשהברווזים באו לחזרות הראשונות, הם היו קטנים. שיכנו אותם בכלוב מיוחד. בינתיים גדלו וסביבם נוצרה מכת זבובים בלתי־נסבלת. הוחלט לשכנם בבריכה שליד התיאטרון והנה, הם כאן, מחכים לתפקיד הגדול שלהם".

מוסקו אלקלעי: כרובית בפרצוף



נשים במלכודת האיידס

הזמן לא מיטיב עם המחלה. בשורת איוב אחרונה: נשים מתות בקצב מהיר הרבה יותר מגברים • בארה"ב בדקו 7,000 חולים ב־3 מוקדים גדולים: ניו־יורק, מיאמי־ביץ' וקליפורניה • 130 נשים נפטרו תוך 40 יום, 6,870 גברים משכו מעל שנה • הפמיניסטיות: לא מקדישים מספיק למחקר, מרוע זה קורה להן • השערות: מערכת־החיסון של האשה נפגעת מהר בגלל המיבנה ההורמונלי השונה • תוחלת חיים קצרה להדהים

מאת דבורה נמיר

איור: איתן קדמי

השופט החיפאי החליט לשלוח למאסר של ארבעה חודשים את הנרקומנית־הפרוצה. זו טענה שהיא נושאת בדמה נוגדני איידס, וכי ילדה תינוקת שאף היא נגועה במחלה. „תוחלת החיים שלי קצרה. אנא", ביקשה הנאשמת.

רופא שהופיע כעד, אישר שאכן הנרקומנית נושאת נוגדנים, אך לא ניתן לחזות מראש אם ומתי המחלה תתפרץ, כך שאין לדעת מהי תוחלת חייה.

היא נשלחה לכלא, תא משותף עם אסירות אחרות. נציבות שירות בתי־הסוהר לא הסתירה שהיא אינה הראשונה או היחידה. ישנן עוד נשאות נוגדנים במאסר; והיו גם פרוצות שכבר שוחררו.

ממידע שהגיע מהמרכז לבקרת מחלות (C.D.C) באטלנטה, ג'ורג'יה, עולה, שמ־62 אלף חולי איידס על־פי דיווחים מ־85 מדינות, 7 אחוזים הן נשים. שיעור דומה נמצא גם בין נושאות נוגדנים־כהמתנה.

בכנס האחרון (באוקטובר) של ארגון־הבריאות העולמי, שבו השתתפו 9,000 רופאים וחוקרים מהעולם, נמסרו השערות, שבין 3 ל־10 מיליון אנשים נושאים נוגדנים, וכי מחציתם לפחות, יפתחו את המחלה וימותו.

עתה מסתבר, מה שלא ידעו לפני שלוש שנים, שנשים מתות מאיידס מהר יותר מגברים. עובדה זו, שפורסמה בארה"ב, העידה את אירגוני הפמיניסטיות. הן טוענות, שמכלל ביליוני הדולארים המושקעים במחקר, לא מקדישים מספיק משאבים לחקר גורמי התפתחות המחלה בקרב נשים ובעיקר מדוע הן מתות מהר יותר. גם ניסויים בתרופות חדשניות יקרות, נעשים יותר על גברים.

במחקר של ההסתדרות הרפואית בארה"ב, שפורסם ב„ניו־יורק טיימס" נאמר שמחלת האיידס גם מתפתחת מהר יותר בין נשים, כשהן אשר הן באות במגע עם נושא מחלה. 51 אחוזים מהנשים החולות בארה"ב הן נרקומניות שנדבקו משימוש במזרקים. 30 אחוז, רובן פרוצות, נדבקו מגברים שעימם קיימו יחסי־מין.

בקרב הנשים שנדבקו בעולם, 11 אחוזים קיבלו עירויי־דם לאחר ניתוחים או שנדבקו מבעליהן שהיו חולי המופיליה (פגיעה במנגנון קרישת הדם) הזקוקים למוצר דם, פקטור 8, שנלקח מתרומות. בעבר לא נבדק הדם; היום הוא בטוח.

בקרב ההמופילים, בארץ ובעולם, נתגלו כ־80 אחוז נושאי נוגדנים. מאחר ולא ידעו על כך בזמן, העבירו בזרע, בעת קיום יחסי־מין, את הנוגדנים לנשים. כיום נבדקים כל מוצרי־הדם.

עד 1984 [illegible] שהשתמשו בדם נגוע, שני חולים בישראל נפטרו. [illegible] שנדבקו [illegible] המחלה התפרצה אצלם [illegible] שנים אחרי כן. אחת מהן ספרית.

ירושלמית צעירה, קיבלה שתי מנות דם לאחר ניתוח. כשאותרו התורמים, נמצא שאחד בריא, והשני, רייל באל־על הומוסקסואל, שתרם דם בקביעות, נפטר קודם לכן מהמחלה.

■ ■ ■

חוקרים באה"ב בדקו נשים חולות איידס, בניו־יורק, מיאמי־ביץ' ובקליפורניה. שלושת המוקדים הגדולים של המחלה. להפתעתם התברר, שנשים מתות מאיידס בקצב מהיר יותר מגברים. מערכת החיסון אצל נשים שחלו נפגעת בקצב מהיר יותר מזו של של הגברים.

„תוחלת החיים של נשים שנפגעו קצרה בצורה משמעותית משל גברים", נכתב במאמר של ההסתדרות הרפואית. באנגליה דווח על אחות שנדבקה מחבר שלה, בנקאי אפריקני. שלושה חודשים לאחר גילוי המחלה, נפטרה.

החוקרים מתקשים להסביר את ההבדלים. אחדים סבורים שהסיבה נעוצה בכך, שקיימים שינויים ביולוגיים בין שני המינים, ופעולת המערכת ההורמונלית השונה, כנראה משפיעה על קצב הרס המערכת החיסונית.

מעקב אחרי למעלה מ־7,000 חולי איידס בקליפורניה גילה, ש־130 נשים נפטרו תוך 40 יום לאחר שהנגיף נתגלה בדמן. השאר, 6,870 גברים חולים, משכו את המחלה וחיו במשך שנה ויותר.

במחקר הניו־יורקי נמצא שנשים חיו פחות משנתיים, ואילו 10 אלפים גברים, החזיקו מעמד שנתיים ויותר.

החוקרים סוברים, שמאחר ורוב הנשים שנדבקו בארה"ב (51 אחוזים) היו נרקומניות־מכורות, כנראה שעצם צריכת סמים קשים במשך שנים, החלה בהרס המערכת החיסונית שלהן, כך, שכאשר חדר לדמן הנגיף, היה לו קל יותר לגמור את המערכת, ולהביא להתפרצות מהירה וחריפה של המחלה, זהו ההסבר ההגיוני היחיד לתופעה שנשים מתות מהר יותר.

לחיזוק טענה זו מביאים הרופאים נתונים מתמונת המצב אצל הגברים. 73 אחוזים מהנגועים באיידס הם הומוסקסואלים. מה שאינו פוגע במערכת החיסון, תוחלת חייהם ארוכה יחסית לנשים חולות. רק אחוז קטן (17) מכור לסמים ודיק. בקרב אלה שיעור התמותה המהיר גבוה יותר.

„מבחינה סטטיסטית, גברים חולי איידס מאריכים חיים יותר מנשים. זה העובדה, שאין לה קשר לא רק עם להורמונים הנשיים [illegible] השפעה שלילית משום שהנושא לא נחקר דיין.

בכנס הפסיכולוגים באה"ב, קראה קרולין ספראקס, יו"ר הליגה האמריקנית של הפמיניסטיות, למדענים ולרופאים, לחלק את עוגת־התקציבים בצורה אנושית והוגנת יותר, ולהתחיל לחקור את כל הגורמים הרפואיים והסביבתיים של נשים ואיידס. „מדברים יותר מדי על האשה כמעבירת המחלה ופחות מדי על האשה החולה. תוקפים במיוחד את הפרוצות ואת הנרקומניות בהריון המעבירות נוגדנים לתינוקות; ושוכחים לבדוק מה ניתן לעשות, כדי לטפל במערכת החיסון של הנשים כמי שעתידות להידבק ולמות מהר.

הסקר של הפמיניסטיות הרוהים את משתתפי הכנס. מסתבר, שהוכנו היטב שיעורי־הבית. מהחומר שהוצג עולה, שמכלל 553 מאמרים שפורסמו בספרות המדעית, מיספר המחקרים הנוגעים ל„איידס ולגברים", עולה פי 100, על אלה שפורסמו על „נשים ואיידס".

ז'קלין גנסרי, רוברת המועצה הלאומית האמריקנית לבריאות, שממנת את רוב מחקרי האיידס, הודתה שאכן זה המצב. „יש לנו בעיה", אמרה, „מאחר והחברה מעוניינת לצמצם את שיעורי ההדבקה, היא מתרכזת יותר בגורמי־סיכון, ובכלל זה נשים נרקומניות ופרוצות. באמת צריך לחקור גם את הנושא מההיבט של הנשים הנפגעות ולא רק הפוגעות".

16 אחוז מהנשים שחלו בעולם, אינן שייכות לאף קבוצת סיכון, והגורם המדביק לא נתגלה. בחלקן הגורל נשים נשואות, או כאלו שחיות עם גבר אחד. 40 אחוז מגברים בי־סקסואלים וכאלו שבאו במגע עם פרוצות ונקלעו לחרדה באים לחיבוק משום, שנשותיהם רוחמות אותם, אומרים רופאים.

קיפוח הנשים מתבטא לא רק בהתייחסות החברה כאל גורם מדביק. האפליה קיימת גם כשמגיעים לנוהלים של מסירת תשובות של בדיקות גברים.

החוק לשמירת סודיות רפואית, לא מאפשר גילוי האמת. אם נמסר לגבר שעבר בדיקות לגילוי נוגדנים, שהוא נושא את הנגיף ושהוא עלול לחלות, הוא יכול לשמור את הסוד לעצמו ולא לגלותו אפילו לאשתו.

גבר כזה מודרך אומנם לא לקיים יחסי־מין ללא קונדום. אך הוא יכול לעשות כרצונו ולסכן את אשתו ונשים אחרות. רק אם ייתפס ויועמד לדין, כפי שאכן אירע בחו"ל, יאשימו אותו בהפצת מחלה מדבקת.

לאחרונה פנו נשים למרפאת איידס ב„איכילוב", שבה מטופלים 15 חולים וביקשו מהרופא שיגלה להן אם בעליהן נושאים נוגדנים. הן לא נענו. „זה סודו של בעלך. ירצה, יגלה. לנו אסור לגלות; זה סוד רפואי", אמרו להן.

במשרד הבריאות הישראלי הסבירו, שעם כל רצונן של הנשים לדעת את האמת כדי להישמר, הנושא נקלע לתסבוכת משפטית. מצד אחר, מרובה במחלה מדבקת המועברת בדם ובזרע. מצד שני, אם יגלה הרופא את סודו של החולה, יוכל החולה לתבוע אותו למשפט. „אנו בודקים את הסוגיה, לפי בקשת הנשים שעוררו אותה", אמרו במשרד הבריאות וב„איכילוב".

עד להודעה חדשה, מכבדים את הוראות ארגון־הבריאות העולמי, שאין למסור תוצאות של בדיקות. למי שבדיקתו הראתה תוצאה שלילית מוכנים לתת אישור בכתב. זה יפה לרגע לבדיקתו ולא יום אחריה. שכן, במקרים רבים, עד 20 אחוז, גם כשהבדיקה הראשונה שלילית, הנוגדנים יכולים להיות סמויים ויופיעו בין 6־12 חודשים ולא 6־8 שבועות, כפי שסברו לפני שנים.

לזהירות הרופאים במסירת [illegible] לנשים נשואות, ואפילו במקרים בהם ידוע להן שהבעל הוא דרמיני, יש כיסוי. אשה שנדבקה באיידס מבעלה תבקש ממנו גט, ובמקביל הגישה תביעת פיצויים על נזיקין ופגיעה בבריאותה.

הבעיה הכלל־עולמית היא, שמחלת האיידס תוקפת דווקא נשים צעירות מאוד פעילות מבחינה מינית, בהשוואה לגיל הגברים הנגועים, 79 אחוזים מהנשים החולות הן בקבוצת הגיל 13־39, מרביתן בנות 20־29. מרגע שהמחלה מתגלית אצלן, הן מתות [illegible] יותר מגברים.

סיבה נוספת לטענת הקיפוח של הפמיניסטיות: המוסטלים למיניהם [illegible] כדי להבטיח לחולים מקום מכובד [illegible] בו את חייהם, כל המיטות תפוסות על־ידי גברים. לא מקבלים נשים [illegible] תוחלת חיים קצרה.

כהשוואה לארה"ב ולאירופה [illegible] בישראל טוב יחסית, שיעור הנרקומניות המשתמשות במזרקים לא חריף [illegible] קטן, מה שמנטרל חלק מהסכנה להפצת המחלה בדרך זו. הפרוצות והזונות אינן מקיימות יחסי־מין ללא קונדום, [illegible] שחברותיהן בחו"ל אינן מקפידות.

על־פי התחזיות המפחידות של ארגון־הבריאות העולמי, על מיליוני נושאי נוגדנים שיחלו תוך השנים הקרובות, מתוכם שבעה אחוזים נשים, כדאי שכל הנשים יבדקו [illegible] אמצעי זהירות. לא צריך להיכנס לפאניקה או לפחד [illegible] יש מקום לזהירות.

הארי קרישנה הולך לקיבוץ

גרעין חדש מבקש לעלות על הקרקע: חברי כת הארי קרישנה בישראל רוצים קיבוץ. מוותרים על עזרת הסוכנות ועל תקציבי משרד החקלאות. מחפשים שקט ● „קיבוץ יכול להיות מקום מצויין להגשים את תורת קרישנה, שבה לכל אדם יש תפקיד. אחד עובד אדמה, השני שומר, השלישי מבשל, הרביעי מנהל" ● בינתיים, אין אישור. ממשיכים את הפולחן בתל־אביב, בעיקר לחזור על שמו של קרישנה 27 אלף פעמים ביום

מאת אשר וטורי תצלומים: אסף פוקר

מירה, חברה מגויסת. בקרוב נישואין עם ראש הכת בישראל.

לפני כשלושה חודשים, התחיל להתארגן בתל אביב גרעין של 15 צעירים וצעירות טיבעונים. מבקשים להקים קיבוץ חדש על פי צוואתו הרוחנית של הארי קרישנה.

אחרי השערוריות וגילויי השחיתות, שפורסמו בשנה האחרונה בעולם על מנהיגי הכת במערב אירופה ובארה"ב, נגרמו לכת נזקים כבדים. גם בארץ חייהם אינם מתנהלים על מי מנוחות. אירגון „יד לאחים" נלחם בהם, גם דו"ח תעסה־גלזור לא פינק אותם. חברי הקומונות של כת „הארי קרישנה" בארץ מבקשים להקים לעצמם יישוב, קיבוץ. הם לא רוצים בתקציבים של המחלקה להתיישבות בסוכנות היהודית, וגם לא בסיוע של משרד החקלאות. רק רוצים מקום, אי שם בין הערבה לגליל, ושיעזבו אותם בשקט.

15 צעירים וצעירות בשנות העשרים. יש גם בני עשרה, ויש בני שלושים. חלקם עולים מארה"ב ומדרום־אמריקה. מקווים להתפרנס מחקלאות ומייצור נרות דקורטיבים. האישורים הרשמיים מתעכבים. אנשי הכת נראים יוצאי דופן על רקע מוסדות כמו הסוכנות היהודית והתק"ם. עוטים כרים הודיים, גלימות רחבות, שרוואלים. על אף הפירסומים, המידע באמצעי התיקשורת, עלוני התעמולה ברחובות, רב הנסתר על הגלוי. לא ברור מה קורה איתם באמת.

במספר מקומות בעולם הם חיים בקבוצות גדולות, מנהלים חיי־קרישנה אינטנסיביים, כולל הולדת ילדים וחינוך דור חדש. בהודו יש להם כמעט עיר שלמה על טהרת הקרישנה, המונה 50 אלף תושבים. בארץ הם פזורים בין תל־אביב, חיפה, רעננה ובאר־שבע. קומונות קטנות, משמשות גם כמיקדשים עבור מאות האוהדים בארץ, וכתחנות גיוס מאמינים.

■■■

ארבעה מחברי הכת, הנכללים בגרעין המיועד לקיבוץ, מתגוררים במרכז הארי קרישנה ברחוב גורדון בתל אביב. מקום מרכזי, לא הרחק מהים ומכיכר דיזנגוף: כר פעולה נוח לאיסוף חברים חדשים, בעיקר בערבי שישי ושבת.

נראים מנותקים. הגברים מגולחי־ראש, הנשים עוטות שביס מבד הודי. דוד וולף, 26, הוא המנהיג הנוכחי. מירה, 23, ארוסתו, העומדת להפוך לאשתו החוקית בקרוב. לחברי הכת שמות פולחניים המשמשים אותם בחיי היום־יום. צילי, 23, היא שנטסיה מהלגשמי, דקת גו, תווים עדינים, עיניים בהירות מאחורי משקפי ג'ון לנון עגולות. שטף דיבור טלגרפי, רווי הומור. „צילי זה העבר. עכשו אני בן אדם חדש. מה זה העבר? נולדתי בתל אביב, גדלתי באילת. להורים שלי יש שם שתי מסעדות. לא. לא צמחוניות. אני לא חושבת שהם כל כך מצטערים שאני כאן. בתיכון חיפשתי קבוצה עם משמעות. מדיטציה, מהארישי. בגיל 17 וחצי מצאתי את קרישנה. טוב לי פה, רוצים אותי פה".

הדירה בגורדון היא המקדש. ציורי ענק של פולחני הינדו עתיקים, בדים הודים, כלים מזרחיים. מלבד השטיח האפרפר מקיר לקיר וכריות ישיבה, אין פריטי ריהוט. הטקסים מתחילים בשלוש וחצי לפנות בוקר. תפילות, כריעות ברך. אלה נמשכים כל היום. הארוחות הצמחוניות־טבעוניות לסירוגין, עד תשע בערב.

■■■

בערב נפתח הפולחן לאורחים ומאמינים פוטנציאלים למילוי השורות. צופים בסרטוני וידאו, שרים, מקשיבים לדרשה ומקבלים ארוחה צמחונית. בדרך כלל מגיעים שניים־שלושה קבועים, ועוד כמות כפולה של מתעניינים חדשים וסתם רעבים. את הטקס מנהל דוד וולף, ובהיעדרו – נתן כהן. אף לא אחת משתי הנשים שבחבורה. גם הקרישנה לא מאמינים בשוויון בין המינים. ענני קטורת מהולים בריח זיעת רגלי הנוכחים. מחנק. בחדר ארבעה אנשים, ישיבה מזרחית על השטיח באולם התפילה. צילי מבקשת להתרכז בוידאו, סרטון דוקומנטרי על חיי הקומונות באירופה.

הטקס מתחיל בשבע. נתן כהן, 32, מנגן על משהו המזכיר הרמוניקה. שר ביחד עם צילי. „הקבועים" מצטרפים, יודעים את המלים בעל פה. צילי מתופפת על „תם־תם" עטוף בד, ואחת הקבועות מכה, ללא קצב ברור, במצילתיים קטנים ורעשניים. השיר הוא ארבע מילות יסוד, הכתובות בכרזה שעל הקיר: „הארי קרישנה רמה רמה".

השירה החדגונית נמשכת כ־25 דקות. החלק המוסיקלי של הטקס מסתיים בכריעת ברך של הנוכחים. מתחיל החלק העיוני: צילי מחלקת סרורי בודהגיתא, שאסור להניחם על הריצפה מחמת קדושתם, ומבקשת לפתוח בפרק 2, פסוק 14. „מאתרא ספרשאס קונתיה שיתושנה סוקהה דוקהה דאה". תרגום: „קיץ, חורף, אושר, כאב, הכל בר־חלוף; החיים הם אשליה".

נתן ממשיך בשיעור, צילי דואגת לארוחה: קציצות ערשים, סלט ירקות ומשקה חלבי חמצמץ־סמיך. חלוקת תפקידים. וולף המנהיג, נתן עוסק באחזקת הבית ובנקיונו, צילי בבישול, מירה בסידורי הכספים בבנק, וכולם יחד מוכרים ספרים של הארי קרישנה, נרות, ומחלקים עלוני תעמולה.

■■■

עבור דיירי הבית ברחוב גורדון, העולם סובב על פי ה„בודהגיתא", תורת קרישנה. מדברים על הארי קרישנה במונחים של סגידה, עבדות, כניעה מוחלטת. נתן כהן: „הגוף הוא כסף הכל המקדש שבתוכו שוכנת הנשמה. לכן לכל אחד מאיתנו יש סימן של צבע לבן על החוטם. הארי קרישנה הוא האלוהים, והתכלית של החיים שלנו היא לסגור לו ולעבוד אותו".

נתן כהן יליד מכסיקו, עלה לישראל לבדו. עד שהגיע להארי קרישנה, התעסק בצילום, והתפרנס כעוזר צלם בקולנוע.

„תמיד התעניינתי ביוגה, במאכלים טיבעונים. האמנתי, שבאיזושהי צורה, האישיות של האדם צריכה להתאחד עם הטבע. כי הגוף הוא הכל, מכשיר של הנשמה. אבל זה היה רק מחשבות בראש, עד שיום אחד קיבלתי ברחוב פרוספקט. באתי למקדש בתל אביב, וזהו. הפילוסופיה של קרישנה קנתה אותי. הארי קרישנה אצלנו, זה כמו לומר אלוהים. אללה. גוד".

ההורים היו נבוכים. „מה כבר היה אפשר לצפות ממשפחה מכסיקנית, בורגנית, מן המעמד הבינוני? הם חושבים במושגים של מה יהיה? ממה אחיה? הסברתי להם שיצא לי להתנסות בחוויה רוחנית, שהרבה אנשים היו רוצים להתנסות בה, אך חסרים את האומץ. אני לא חושב שהם קיבלו את ההסבר שלי, אבל הם הבינו".

כהן מעדיף לדבר אנגלית. העברית בפיו עדיין מוגבלת במיוחד, כשהוא מנסה להסביר את הפילוסופיה של קרישנה. הוא מקפיד על אמירת שמו של הארי קרישנה 27 אלף פעמים ביום, כמו שנדרש ממאמין אדוק.

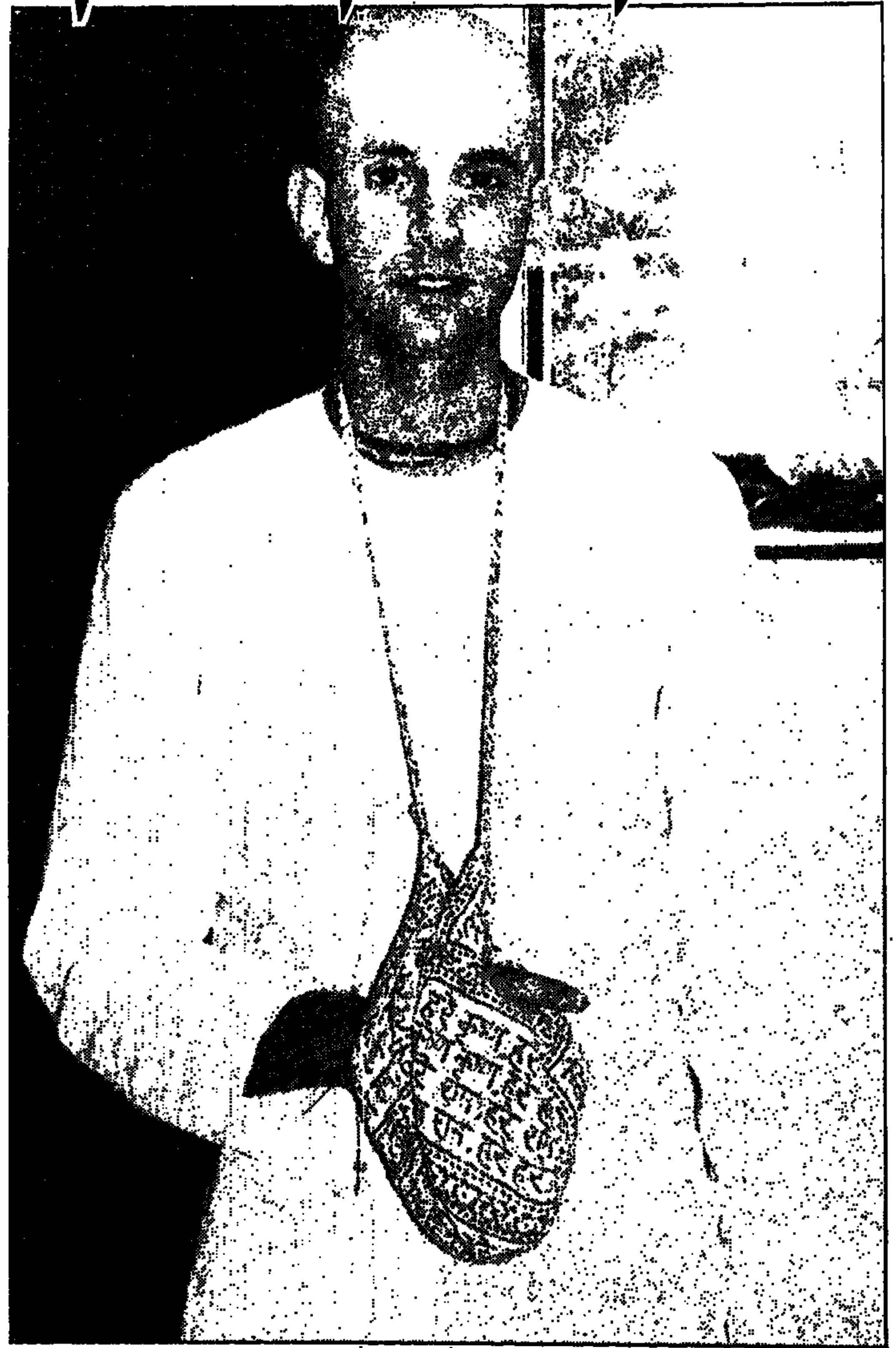
■■■

המנהיג המקומי הוא דוד וולף, סטודנט יהודי מפנסילבניה. למד שם שלוש

(המשך בעמ' 8)

לאן הולך הכסף?

[illegible]



דוד וולף, ראש הארי קרישנה בארץ. טקסים בשלוש וחצי לפנות בוקר.

מירה מגישה ארוחה צמחונית לאורח. מקום מרכזי, נוח לאסוף חברים חדשים.

מ„אימן" עד כהנא

האם חבר קיבוץ רשאי להיות חבר בכת מיסטית? לא בטוח. אסיפת קיבוץ רמת יוחנן לא אישרה לחבר מימון פעילותו ב„אימן" ● קיבוצניק בעד: „הקיבוץ כבר אינו מתפקד כחברה מגובשת סביב רעיון. החברים מחזיקים בדיעות ובאמונות שונות, המגיעות עד תמיכה בתנועת כ"ך. עניינים שברוח שייכים לתחום הפרט" ● קיבוצניק נגד: „ההשתעבדות לכת היא עניין מידבק; החבר מאבד את חירותו; ואין מפקירים חבר בשעת צרה" ● על חופש הפרט, מערכת הערכים של התנועה הקיבוצית, ה„אימן" כמשל

מאת שלומית טנא תצלום: צבי רוגר

ארנסט וולסדורף. אדם מבוגר לא משתנה באופן קיצוני.

ארנסט וולסדורף, חבר בכת ה„אימן", וחבר בקיבוץ רמת יוחנן. אסיפת הקיבוץ דחתה את בקשתו למימון פעילותו בכת, למרות שהקיבוץ נוהג לממן השתלמויות חברים והשתתפות בחוגים.

ארנסט, 36, הצטרף לפני כשנתיים ל„אימן". פעמיים בשבוע הוא נוסע לסניף החיפאי של הכת. בקיבוץ הוא עובד בחקלאות. בינתיים הוא חי בדירת רווקים נזירית למדי. הופעה סולידית. לא עוטה גלימות, לא קולע את שערו לצמות. דברים כאלה נראים לו כ„הפגנות מגוחכות". „באימן", הוא אומר, „מרגישים את העבודה הפנימית".

כשפנה אל האימן, לא היו לו ציפיות מוגדרות. תמיד התעניין בתורת הנסתר. יחד איתו הצטרפו לכת שני חברים נוספים מקיבוצו. האחד עזב בינתיים את הכת, השני, נשוי ויליד הקיבוץ, סירב להתראיין.

החברים בקיבוץ ניסו להיות ליברליים: לא הפעילו סנקציות מצד אחד, אבל החליטו שלא לממן את פעילותם בכת, מצד אחר. אסיפת הקיבוץ אישרה את הקביעה על פיה „חברות בכתות היא תופעה בלתי רצויה לקיבוץ". קדמה לקביעה הזאת חקירה ודרישה של וועדת החברה המקומית: פגישות עם מומחים לנושא הכתות; ביקורים בפגישות של חברי הכת בחיפה; התייעצות עם פסיכולוגים מהמדור „למניעת חדירה של כתות רתיות לקיבוצים". המדור פועל כשש שנים בתחנה הבין־קיבוצית לטיפול במשפחה ובילד. עמדתו הנחרצת: „המימסד הקיבוצי צריך להתערב ברשות הפרט - של המתמכרים לכתות. השתעבדות לכת היא עניין מידבק, וציד הנפשות מתבצע בשיטות של שטיפת מוח והונאה".

■■■

ברמת־יוחנן הוחלט ששיטות הפעולה של הכתות סותרות את עיקרון השותפות בקיבוץ. וועדת החברה הבהירה בהודעה לחברים: „לא מצאנו פגם בהתנהגות חברינו שהצטרפו ל„אימן", גם לא חיפשנו. תפקידנו: לקבוע מהו יחסנו העקרוני לכת".

קבוצת חברים התארגנה בקיבוץ, לערעור על ההחלטה השוללת את מימון הפעילות בכת. המערערים תבעו שלא להסתפק בשלילה העקרונית של הכתות, אלא להתייחס למקרה הקונקרטי, לתיפקוד התקין של שני חברי הכת בחיי הקיבוץ. דני פרדקין, מנסח הערעור: „הקיבוץ יכבד את רצונו של חבר ללימודים בתחום רוחני. התמיכה בלימוד תותנה בכך, שהחבר לא יבצע פעילות מיסיונרית בקיבוץ, ימשיך למלא את חובותיו הקיבוציות".

ושוב נערכו דיונים סוערים. הוחלט לשלול את ה„אימן", לדחות את הערעור. אבל הוויכוחים לא נפסקו. מזכיר הקיבוץ, מאיר (מיקה) יפה, הזמין מהחברים תגובות בכתב. העלון המקומי „כרמה" הדפיס 11 רשימות פולמוסיות. התומכים בזכותם של הקיבוצניקים „לעסוק בפעילות רוחנית", מפגינים התייחסות ליברלית להפליא ל„אמונה הפרטית של החבר". נדמה שהם מתאמצים לחרוג מכל מה שמזכיר קולקטיביות רעיונית.

שלום בן־דרור כותב: „בשבילנו ה„אימן" אינו מושג מופשט, אלא עניין של אנשים מבוגרים, חושבים, שאינם מזיקים לחברה. הקיבוץ כבר אינו מתפקד כחברה מגובשת סביב רעיון מרכזי אחד. בין החברים מתרוצצות דיעות ואמונות שונות, הן מגיעות עד תמיכה בתנועת כ"ך, עניינים שברוח, תורה לאל, כבר שייכים היום לתחום האחריות הפרטית של החבר.

„פרשת האימן, אינה אלא משל; הוכחה שלא השתחררנו עדיין מאותה צדקנות של תשכת ימי הקיבוץ הראשונים. ויכוחים על מלום ועל רקיות של מושגים קרעו אז קיבוצים לשניים, וגרמו לחברים להסתלק מהמחנה. ה„אימן" הפך לחלק מההומור והפולקלור המקומי. נוכחנו, כי לזאבים שפשטו במחננו אין ניבים נוטפי ריר".

(המשך בעמ' 8)

הארי קרישנה הולך לקיבוץ

הדירה בגורדון היא המקדש. ציורי ענק של פולחני הינדו עתיקים, בדים הודים, כלים מזרחיים. תפילות, כריעות ברך – אלה נמשכים כל היום. הארוחות הצמחוניות סגפניות לסירוגין, עד תשע בערב.

דוד וולף ליד שולחן הפולחן. החיים הם אשלייה, הכל בר־חלוף

(המשך מעמ' 7)

שנים, התחיל בהנדסה, גמר בפסיכולוגיה. בדרך פגש בספרות של הארי קרישנה. התלהב, אבל לא מספיק כדי להצטרף. כמו סטודנטים יהודים אחרים, החליט לנסות את החווייה הישראלית. הבחירה נפלה על תוכנית הסוכנות במכון „ווג'ס". שנה בארץ, חצי שנה באולפן, חצי שנה בקיבוץ. לפני שהגיע ארצה, הסתובב באירופה. פגש בחברי הארי קרישנה ישראלים. החליפו כתובות. דוד וולף הבטיח לבקר.

בארץ הידק את קשריו עם הסניף התל אביבי של הארי קרישנה. ההצטרפות המלאה היתה עניין של זמן. וולף הצטרף לפני כשלוש שנים ועד מהרה הפך למנהיג הסניף התל אביבי ומי שעומד מאחורי רעיון הקיבוץ.

„למה קיבוץ? בכל העולם קיימות 35 קהילות של הארי קרישנה, ובכל מקום החברים שלנו משתדלים להיות מבודדים, כדי לשלוט טוב יותר על הקיום העצמי היום־יומי. לגדל ילדים כפי שאנחנו מוצאים לנכון. לייצר בעצמנו את המזון הדרוש לנו. קיבוץ יכול להיות מקום מצויין להגשים את תורת קרישנה, שבה לכל אדם בחברה יש תפקיד. אחד עובד אדמה, השני שומר, השלישי מבשל, הרביעי מנהל, וכולם חיים במשותף. הקיבוצים בישראל היו יכולים להיות אידיאליים עבורנו, מבחינת הרעיון הקומונלי, אילו רק היו מעמידים את הארי קרישנה במרכז החיים".

הקיבוצניקים־לעתיד מצהירים על אמונה בחיי טהרה גופנית ורוחנית. האחרונה מושגת באמצעות ריכוז וחזרה על שמו של „הארי קרישנה רמה רמה", והתרכזות בעיקרי האמונה בו. הטהרה הגופנית מושגת ברחצה, והימנעות מאכילת בשר. וולף: „אנחנו מאמינים שבכל דבר יש נשמה. גם בבעלי חיים. לכן לעולם לא תראה אותנו אוכלים בשר, דגים או ביצים. רק מוצרים טבעוניים. חלב, צמחים". חיים בלי סמים, בלי אלכוהול ובלי סקס, המותר רק במסגרת נישואין, ורק על מנת להביא צאצאים.

מירה: „זה לא שכן אדם קם בבוקר ומחליט להצטרף להארי קרישנה. אני באה מבית שהחשיב את החיים הרוחניים, ותמיד התעסקו בו ביוגה, בטבעונות, במדיטציה. התחלתי לחפש באופן רציני מסגרת. ביקרתי במכונים ליוגה, מדיטציה, גורו מהאר־ישי, שונגזה, אפילו בישיבה. לא ישיבה נוסח מאה שערים או בני ברק, אלא ישיבה מודרנית פתוחה יותר, של הרב שלמה קרליבך. אחרי יומיים הסתלקתי משם. רציתי תורה אוניברסלית, שלא מבחינה בין יהודים ללא יהודים".

אגב, דוד וולף עומד לשאת לאשה בשבועות הקרובים את מירה. החתונה יהודית רגילה, כדי שתהיה תקפה רישמית, וכדי שתישא חן בעיני ההורים שיבואו במיוחד מפנסילבניה.

אגב נוסף: הקיבוץ הארצי המאוחד (התק"ם): „אין צ'אנס. אין אצלנו מקום לקבוצות כאלה. אנחנו יודעים מי הם. הוועדה המיוחדת שלנו לעניני כתות נתנה המון חומר לוועדת תעסה־גלזר".

מ„אימן" עד כהנא

(המשך מעמ' 6)

כותבים נוספים מ„המחנה הליברלי", מנפנפים בעיקרון של חירות הפרט, הכולל את הזכות לשגות. „לחברה לא נותר אלא לחרוק שיניים, ולשכנע את יקירינו שיניחו ידם מכך", כותב אמיתי סלמון.

אבל הרוב נמנה עם מחנה המתנגדים. הטענות צפויות למדי: הקיבוץ לא מתנער מאחריות לחבריו. חרות הפרט לא כוללת את הזכות למות מרעב מתחת לגשר. מה קורה בדיוק ב„אימן"? לא ברור; גם וועדת תעסה־גלזר לא ירדה לסוף התופעה: מנהיגי הכת נוקטים שיטות של הונאה; תורת האימן אוסרת לחשוף בפני זרים את סודות הכת; מי שמתמכר לאימן, מאבד את חירותו. עד כאן דברי המתנגדים.

השיחה עם ארנסט וולסדורף לא מפזרת את אי הבהירות. איש רק, חזות סגפנית, דיבור חרישי. משיב בזהירות לשאלות. לא, הוא אומר, ההשתייכות ל„אימן" לא חוללה בו שינויים מפליגים. „אני לא חושב שאדם מבוגר יכול להשתנות באופן קיצוני. אבל לראשונה בחיי, מצאתי קבוצה שעוסקת באינטנסיביות בדברים שהטרידו אותי תמיד".

וולסדורף חושב שיוכל להתמיד בחברותו בכת, גם בלי תמיכה כספית של הקיבוץ. ב„אימן" מתחשבים במצבו כקיבוצניק, וגובים ממנו כ־200 ש"ח כשנה. הוא תמה על ההחלטה שהתקבלה בקיבוץ. החברים, הוא אומר, ביססו את התנגדותם על דיעות קדומות, לא על עויינות אישית כלפיו. לא, הוא לא מרגיש שמישהו פה מסתכל עליו כמו על איש מכוכב אחר. לעיתים רחוקות חברים מדברים איתו על ה„אימן". לפני חמש שנים כיהן בוועדת־המשק, ובזה הסתכמה מעורבותו בעסקי הציבור. לאסיפת הקיבוץ אינו הולך, דבריו על הקיבוץ די סתמיים. הוא לא מוצא שום סתירה בין ה„אימן" לחיים בקיבוץ. מותר לחבר לשמור על פרטיותו, והאינדיבידואליזם של הקיבוצניק גובר. המימסד הקיבוצי דרוש, לדעתו, כדי שלא תהיה אנרכיה, אבל הוא מתקשה להאמין בתוקפן של החלטות פומביות.

בביתו שני חדרים, הקירות כמעט חשופים. שני הדפסים של גוגן ובוטיצ'לי, שוברים את הלובן הבוהק. על הריצפה כריות וכונניות עם קומץ ספרים באנגלית. תקליטים. יש בבית סטריאו וטלוויזיה צבעונית. שידורי הרשות לא מעניינים את ארנסט. מדי פעם הוא צופה בסרטים. בבקרים יוצא לעבוד בשדה, לפנות ערב עושה ג'וגינג. מקיף את חצר הקיבוץ, לבדו. קיבוצניק מן השורה. יש עוד דבר כזה, בשנות ה־80?

הרפייה ואיבוד שליטה

דו"ח הועדת תעסה־גלזר לחקר הכתות המיסטיות בישראל, מקדיש לאגודת האימן 150 עמודים. חברי הועדה מודים, שלא פיצחו את הקוד. חברי ה„אימן" התחמקו מתשובות ישירות. איש מן החוץ אינו יכול להשתלט על הכתבים הרבים שחיבר ריימונד ג'והן ארמיה, שייסד את הכת באנגליה, ב־1971. כפי המודיין הוא מכונה „ליאו". מייסדי האגודה בישראל משמשים לו כאשרים (מדריכים, מנהיגים). הם דוחים את הגדרת ה„אימן" ככת.

„אל תשליך פניניך בפני חזירים", מצוות ליאו, המנהיג. ב„אימן" מקפידים להסתיר את הסודות גם מפני המצטרפים לכת. חבר חדש [illegible] של שנתיים־שלוש, לפני שיורשה לעיין בכל כתביו של ליאו. אחרי שישתבר במדרגות לטכניקות הנהוגות שם, יאמץ לעצמו כל דבר שיוצא מפיו של המנהיג.

מרכז האגודה בישראל (הסנטר) שוכן במבנה משופץ בשכונת מורשה, רמת־השרון. קבוצות של מתחילים ומתקדמים פועלות בערים הגדולות ובמקומות נוספים. הגרעין של ה„אימן" בישראל מקיף כ־650 חברים קבועים, וסביבם פריפריה של עוד כ־1,200 חברים חדשים ומתחלפים.

הדו"ח מצביע, בין השאר, על טכניקות מסוכנות של „עבודה". מסגרת הלימוד גורמת למצב של הרפייה ואיבוד שליטה. למעשה, ההנחיות מועברות בתהליך של סוגסטיה היפנוטית. הנה טקסט, מתוך „התנסות":

„גע בעצמך. אתה חמים, [illegible] מתחילות, בתוך [illegible] תרגיש שלווה גדולה. [illegible] יכול לחשוב...עכשיו האפשרות שלך להתקשר עם החיים האחרים מתעוררת".

על פי עדותם, זוכים חברי האימן לראייה על־חושית, „אלקטרית". הם רואים גשם של זהב, דמויות ממקומות וזמנים אחרים, חשמלים וברקים שיוצאים מהאשרים". לפי הדו"ח, הראייה האלקטרית מושגת באמצעות מגנטיות מודרכת: לחץ קבוצתי, תרגילים למיניהם, סוגסטיה. בתוך זמנים, או שבוע, אנשים „רואים" כל מה שהאשר אומר שאפשר לראות.

חברי הכת מקפידים על התנהגות תיקנית: לא מעשנים סמים, לא מסתבכים עם החוק, לבושים מתונן, משרתים בצה"ל, בונים משפחות. ועדת תעסה־גלזר מוצאת בתיקניות הזאת יסוד של הונאה: חברי ה„אימן" מתאמצים להסתיר את מהותם האמיתית: העיסוק בתורתם מיסטי, ונועד להנתקות הדרגתית מהמציאות.

יהודית אוריין

לא יכולות בלי זה

למה נבראה חווה מצלעו של אדם ולא מן הלשון – חשש הבורא „שלא תהא פטפטנית".

אבל זו – גם הצלע לא עזרה לה. על חשבון הימים שסתמו להן את הפיות, שהגברים הכתיבו להן מה להרגיש; מאז שעיתונאים ומו"לים וכותבי רבי־מכר גילו את מכרה הזהב שבליבן הסובל – הן אינן מפסיקות להתוודות ולהתראיין ולהכריז ולהפציץ אותנו בכזבים חרשים וחצאי־אמיתות, מפני שגם הנשים לימדו לשונן לכזב ולומר מה שמצפים מהן.

נעים עטאללה – שכמעט אפשר לראות בו פלשתינאי, יליד הגליל – נשלח ללונדונה על־ידי הוריו, סמוך לקום המדינה. נשאר בה, נעשה מו"ל ואמרגן וגורף כספים מקצועי. בימים אלה, הוא מוציא בלונדון קובץ ראיונות חושפניים עם נשים מפורסמות. זהו בדיוק הרצפט הבדוק של העיתונות, לדובב נשים מפורסמות מעולם הממון, הבד, הספר והשערוריות. כך מקבל הקורא תערובת של רכילות, מציצנות והתוודות. מרעננת יותר מעוגיות טבע אורגניות. וכך מפריחה בספר מרגו המינגווי (מרובעת כמו סבא שלה בערוב ימיו), שהיא זקוקה לסקס, כשהירח פחות מלא. חכמה היא לא נשמעת.

מרי קוואנט משנות ה־60: „התיאבון המיני של הנשים הוא כל־כך גדול, עד שהוא ממש מפחיד". דבי ריינולדס, בחורה מבית יהודי, נורות כשמגיע תור הנשיקות. אני מכירה כמה כאלה. הן זריזות להישכב, אבל סרבניות לנשיקות. לעומת מרי קוואנט, היא אומרת, שהיא פשוט לא מאמינה לנשים האומרות שהן מטורפות על מין. סתם בלוף.

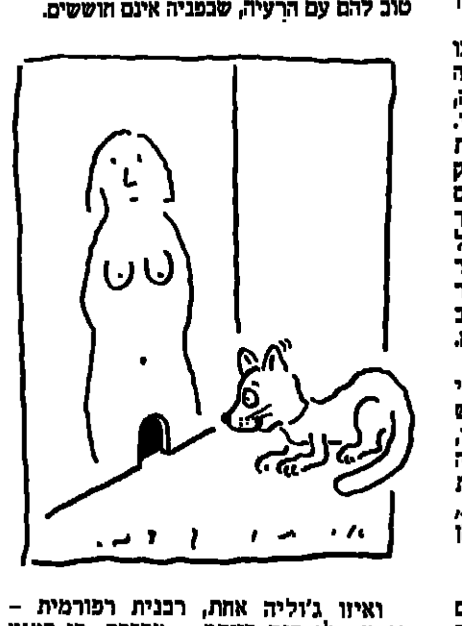
●

שוב אומרות הנשים מה שהגברים רוצים לשמוע. אם עד ראשית המאה היתה כל אשה חייבת להפגין שאט־נפש מסקס כדי להיות אין, היום היא חייבת לשחק נמרה וחיית מין, כדי לשאת חן וגם להכניס את הזכר המסכן לתחרות – עליו להיות רב־ספק של אביונות. מבליל הוידויים והחישופים ומוסכמות האופנה, למדתי, שסקס הוא ממש פרובלמה. אני כבר מטילה ספק, אם הבורא התכוון בכך להעניק לנו קצת נחת. זה מתחיל להיות סיפור מציק ומקור לצער, שקשה להבין איך בעלי־חיים, וסריתורעה, בכלל מתרבים.

●

כך למותי משרלוט רמפלינג שמאז „שוער הלילה" נחשבת משום־מה לסקסית – שהגברים 'אוף רגישים ומאוד מתוסבכים על רקע מיני. אצלם נראית האמת העירומה. הצגות וגניחות ושריטות לא יכולות להסתיר אותה. כל אשה חדשה היא מיבחן בשבילו, והוא כל הזמן פוחד שלא יוכל, או לא יספק. הפחד בולם את יכולתו, ואז הוא פוחד מן הפחד.

הרבה גברים שאני מכירה הם רודפי־נשים, לוטשי־עין בכל זבנית ואחות וגימנזיסטית, מזילי־ריר כשועלים רעבים – אבל בסוף הכי טוב להם עם הרעיה, שבפניה אינם חוששים.



ואיזו ג'וליה אחת, רבנית רפורמית – נשמעת לי כנה ביותר – מספרת, כי המגע המיני מכאיב לנשים רבות, אלא שאין להן עם מי להיוועץ, סקס לא מהנה אותן כלל, הן לא זוכות לסיפוק, אינן יודעות אפילו מה זה, הן חיות עם העניין כמו היה נכות שיש להסתיר.

„מי שיבחן את הנושא מקרוב, יגיע למסקנה, שיש יותר מדי אנשים, שפשוט לא נהנים ולא מסוגלים ליהנות מסקס" – אומרת הרבנית.

ומי לנו גדולה מנוסה ומוסמכת ממנדי רייס־דייוויס. כדאי, בנות, להאזין לה: כשהיתה בשנות ה־20 שלה, היה לה דחף מיני קטן מאוד. מאמצע שנות ה־30 שלה החלה בכלל להנות, והיום, כאשה בשלה, יש לה סקס בכיף, וכל העניין נעשה יותר נינוח ופחות בעייתי. אז יש סיכוי. רק צריך להביט קדימה בתקווה.

אהד שרב/שוות יותר

שם המשחק

בספרי החוקים של מדינת ישראל, יש כמה יצורים שהסיבה היחידה לסבול את נוכחותם שם היא יראת הכבוד כלפי שלטון החוק בישראל. חוקים שלא יעלו על הדעת בחברה, שעל אחד מהדגלים שהיא אוהבת להניף כתוב: „שוויון". אחד החוקים האלה היא פקודת מס הכנסה, שהפכה את האשה לסרח עודף של בעלה. דוגמה אחרת, חשובה אולי פחות, אך מעצבנת לא פחות, היא האינוולידי שזכה לתואר „חוק השמות, תשט"ז־1956".

חוק השמות, כמו חוקים אחרים, מטיל על אזרחי מדינתנו כמה חובות בלתי נעימות. בין היתר, אם לא ידעתם, חייב כל אדם בישראל שיהא לו שם משפחה ושם פרטי. ומה אם מישהו רוצה שלא יהיה לו שם משפחה? שישאר ברצון. לא רק שהשילטון רוצה שצמיתיו יהיו מסומנים, הוא עוד מכריח אותם להסתמן בעצמם.

מילא, אי־נעימות, אומנם, אבל לפחות אי־נעימות קיבוצית, המוטלת על כל הכבשים בעדר, ללא אפלייה.

אך גם בין הכבשים המסומנות בשמות פרטיים ובשמות משפחה, יש כבשים השוות פחות. נכון, הכבשות. סעיף 6 של החוק קובע כדלקמן: „אשה מקבלת עם נישואיה את שם משפחת אישה, אולם רשאית היא, בכל עת, לצרף לשם משפחת אישה את שם נעוריה או שם משפחתה הקודם, וכן רשאית היא לשאת את שם משפחתה הקודם בלבד".

●

לכאורה גילה כאן המחוקק שלנו (ועוד ב־1956!) מידה רבה של התחשבות בנקבה המסתפחת לבעלה. את חבל הפעמון הכרוך לצווארה והמצלצל 'התחתנתי', בכל פעם שהיא שולפת את תעודת הזהות, האריכה כנסת ישראל באפשרות להחזיק בשתי הציפורים במכה אחת, או אף להרחיק לכת, ולשאת את השם הקודם בלבד.

אך למעשה (ו־31 השנים שעברו מאז חקיקת החוק יוכיחו) יצר חוק השמות מכשיר יעיל מאין כמוהו לכפיית שם הגבר על האשה. הגבר אינו צריך לעשות דבר כדי ששמו יתנוסס על פעמון הכניסה לבית הזוג. האשה, לעומת זאת, צריכה לפנות באופן מיוחד למשרד הפנים. במצב כזה, כל פנייה מכוונת שלהן עשויה להתפרש על ידי משפחתן החדשה כמעשה מרדני, מעדיף הרוב המכריע של הנשים לשמור על שקט תעשייתי, ומקבלות עליהן את שם בועלן.

●

ספר חוקים המייצג שוויון בין המינים, היה מגיע לסידור שונה. אולי משהו הדומה להענקת שם הילד על ידי ההורים, כפי שקובע סעיף 4 לחוק. שם הגיעה הכנסת להליך שכזו „שם פרטי ניתן לילד על ידי הוריו סמוך לאחר לידתו. באין הסכמה בין ההורים, רשאי כל אחד מהם ליתן לילד שם פרטי".

ברוח זו, ניתן לקבוע כי בני הזוג יקבעו לעצמם את שם המשפחה, ובאין הסכמה, יתגדר כל אחד מהם בשמו הוא. סידור כזה, שאינו אוטומטי, יקל על נשים לקבוע את שם המשפחה המלווה אותן עד שהמוות, או בעל שעושה את המוות, יפריד ביניהם.

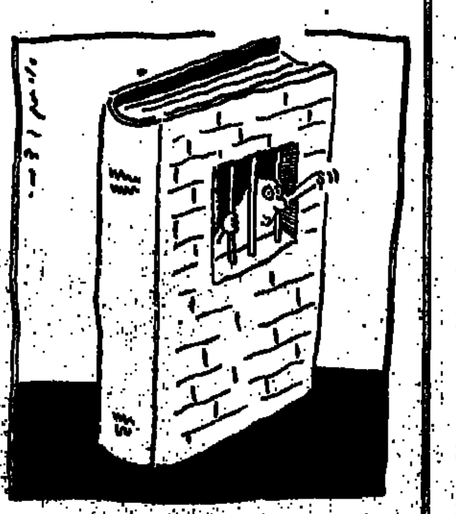
רוצה להיות מלך הקסטות

ורדה רזיאל (ויזלטיר)

מכורה

השנה זה שוב קרה לי. הספרים חדלו לגרום לי הנאה. הספרות החדשה גרמה לי קוצר רוח מעורב בדחייה. ספר אחד נראה לי בומבסטי, לא אמין, מזויף, האחר – מינורי ומשעמם. שלישי – גיבוב מעצבן ורביעי, גסויות של ילד מתבגר.

מילא, את עלבונם של סופרים בני ארצי ועמי, שביזיתי ביני לביני – אין מי שיתבע. אבל אני עצמי שקעתי. החיים נורא עלובים בלי ספר. לא חשבו כמה מעניינים המאורעות



והאנשים, ויש המון „אקשן" – משהו חסר. זה כמו מעשן שנזקק לסיגריה ו...אין. המעשן לפחות יודע למען מה הוא גומל את עצמו, ואני סתם, עלובה שכמוני, יום אחד איבדתי את היכולת להנות מן הפעילות שהיתה החברה הכי טובה שלי, שכל חיי נתנה לי תעודת ביטוח מפני שיעמום ושיממון, תלות ותפלות.

בתחילה בדקתי, שמא עיתונים יעניקו את המיצוי. שפע עיתונים ומוספים, מקומונים ושבועונים. יש. אבל מתחילים וגומרים לקרוא מאמר, ונשארים לבהות באוויר. זה לא זה.

אולי הגיעה השעה לעבור למדיום אחר. זה הזמן לפתח רגישויות חדשות, לחדד את החושים, ליהנות מן האמנות המורכבת יותר של הצלליד ושל הסרט המגנטי: מראות, קולות, עשיתי גיוס כספי, רכשתי מכשיר וידאו. ישבתי לצפות. הנה נפתח בחיי עידן חדש. כמו המעבר מתקופת האבן. תחי הקידמה. ראיתי יופי של סרטים, קלסיקה. מילאתי חורים בהשכלה. היו חוויות יפות.

אבל פעלולי הטכנולוגיה של סוף המאה ה־20 אינם יכולים לתפוס את מקומו של הספר. ספר זה דבר שקשור לרובד עתיק, משהו כמו הכמיהה לחלב אם, לריחות של מאפה בית, לנוף מוכר של מולדת ישנה, ששום ארץ שפע איננה יכולה למלא את מקומו.

●

שוב יצאתי למערכה. הסתערתי על בתי ידידים. אספתי מספריותיהם קלסיקונים ישנים וביוגרפיות נידחות. פשטתי על חנויות ורכשתי ערימות של רומנים וספרי מתח, וידויים אישיים חושפניים, ספרים על דיאטות, לקסיקון של תרופות, ועוד כמה ספרי פסיכולוגיה פופולרית, שאף פעם לא נס ליחה.

ואז, כאשר הייתי מוקפת ומלאה בתחושת אין זמן לקרוא את כל זה, מצאתי את עצמי מתחילה רומן ומשחילה באמצעיתו ספר על שמירת הנעורים; ופותחת עוד ספר על הערכה עצמית; וסוקרת מן הסוף להתחלה עוד רומן רומנטי; ונטפלת באמצע לסיפור חשיפה אמיתי של מחלה וצמיחה והתמודדות; ומפסיקה לדקות אחדות כדי ללמוד עוד בגנות הרגלי והתעמלות מספר חדש – והנה שוב חזרתי לאותה תחושת שפע וביטחון של הזלגים הרגועות על המקרה והמגוונות המפוטמים, עד לשבוע הבא, עד להתרוקנות, עד למשבר הבא.

●

אבל, אני כבר יודעת שלעולם לא אגמל מן הצורך בדפים כרוכים עם מלים, ובאותיות שאין להן תחליף. ואין ברירה אלא להמשיך לחפש: כי אני מכורה, וגרוע מכך, אוהבת את ההתמכרות הזאת, ומוכנה להקים איתכם אחוות מתמכרים שנדחוף זה לזה את הסם, ונדאג איש לרעהו שלא נדע מחסור.

עם המנה העיקרית

מוסף ידיעות אחרונות

פשטידת תפודים ושמנת

הפשטידה מבוססת על מיצרכים מוכנים למחצה, המצויים בכל חנות מזון. היא קלה מאוד להכנה, נחתכת יפה וטעמה משובח במיוחד. הכמויות מיועדות לתבנית גדולה (30 על 35 ס"מ) המספיקה ל–8 סועדים. אפשר לחצות את הכמויות, ולהכין פשטידה קטנה יותר.

המצרכים: 2 תבילות אבקה להכנת מחית תפודים עם בצל מטוגן; 3 כוסות מים רותחים; 100 גרם חמאה או מרגרינה; 4 ביצים; 2 גביעים שמנת חמוצה; כפית אבקת חרדל; ½ כפית כמון טחון; ¼ כפית פלפל לבן; מלח לפי הטעם; קופסה פיטריות משומרות חתוכות; 3 כפות שמן; פירורי לחם מתובלים בטעם מזרחי.

שופכים את אבקת התפודים לקערה גדולה, ומוסיפים מים רותחים וחמאה חתוכה לחתיכות קטנות. מערבבים היטב עד שהמים נספגים באבקה והחמאה נמסה. התערובת נראית יבשה. מוסיפים את הביצים בזו־אחר־זו וטורפים היטב. מוסיפים שמנת ותבלינים ומערבבים לתערובת חלקה.

מסננים את הפיטריות, ומוסיפים לתערובת התפודים. יוצקים את השמן לתבנית, ומשמנים היטב את התחתית ואת הדפנות. זורים שיכבה נדיבה של פירורי לחם מתובלים על תחתית התבנית ועל דפנותיה. יוצקים את תערובת התפודים לתבנית, ומחליקים את פניה. זורים למעלה שיכבה אחידה של פירורי לחם.

אופים בחום בינוני עד שמרכז הפשטידה מתייצב. חותכים למנות ומגישים.

חיטה מבושלת

כשנמאס מאורז־תפודים־פסטה אפשר לנסות חיטה מבושלת. היא טעימה מאוד כתוספת לתבשילים עם רוטב, או סתם בתוספת בצל מטוגן ותבלינים. עיקרון הבישול של החיטה דומה לשל האורז, אבל כמות המים ומשך הבישול ארוכים יותר. יש לבחור בגרעיני חיטה שלמים, ולא בחיטה שבורה.

המצרכים: 2 כוסות חיטה, מבוררת ושטופה; 2 כפות שמן; 4–5 כוסות מים רותחים; מלח.

מחממים את השמן בסיר גדול, ומוסיפים את החיטה. מערבבים במשך דקה, ומוסיפים 4 כוסות מהמים הרותחים. מביאים שוב לרתיחה, ומוסיפים מעט מלח. מכסים ומבשלים על לוח אסבסט מעל להבה נמוכה עד שהמים נספגים והחיטה מתרככת. אם יש צורך, מוסיפים עוד מעט מים רותחים במהלך הבישול.

(4 מנות)

■ דינית סלומון

מוסף "זמנים מודרניים"

עוגיות ריבה

[illegible]

עוגות אגוזים

המצרכים: ½ כמות בצק שמרים; 100 גרם מרגרינה; 250 גרם אגוזים או בוטנים טחונים; כוס סוכר; 2 שקיקים סוכר וניל; קליפת לימון מגוררת.

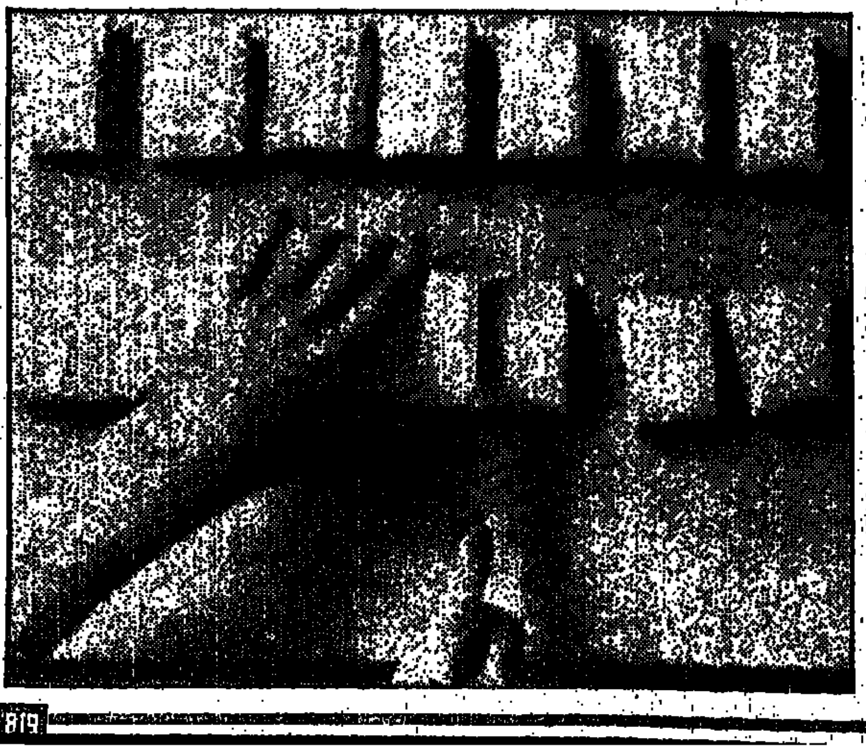
מחלקים את הבצק לשלושה חלקים, ומרדדים עלה מכל חלק.

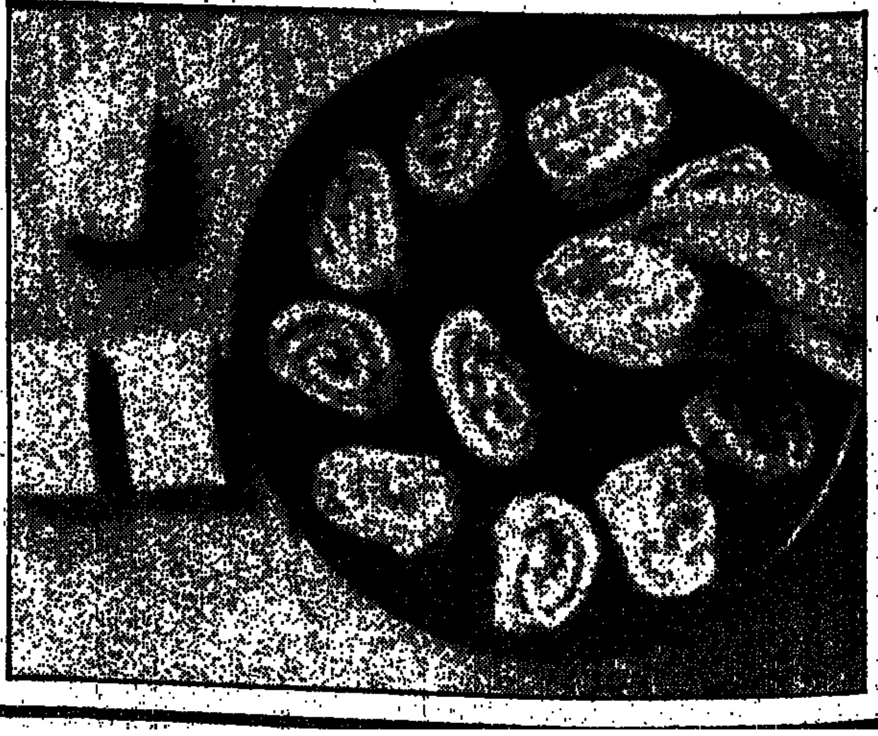
בקערה בינונית מערבבים יחד מרגרינה מרוככת, אגוזים או בוטנים; סוכר, סוכר וניל וקליפת לימון. מורחים את התערובת על עלי הבצק, מגלגלים את העלים לכרוכיות, ומשהים במקרר כשעה.

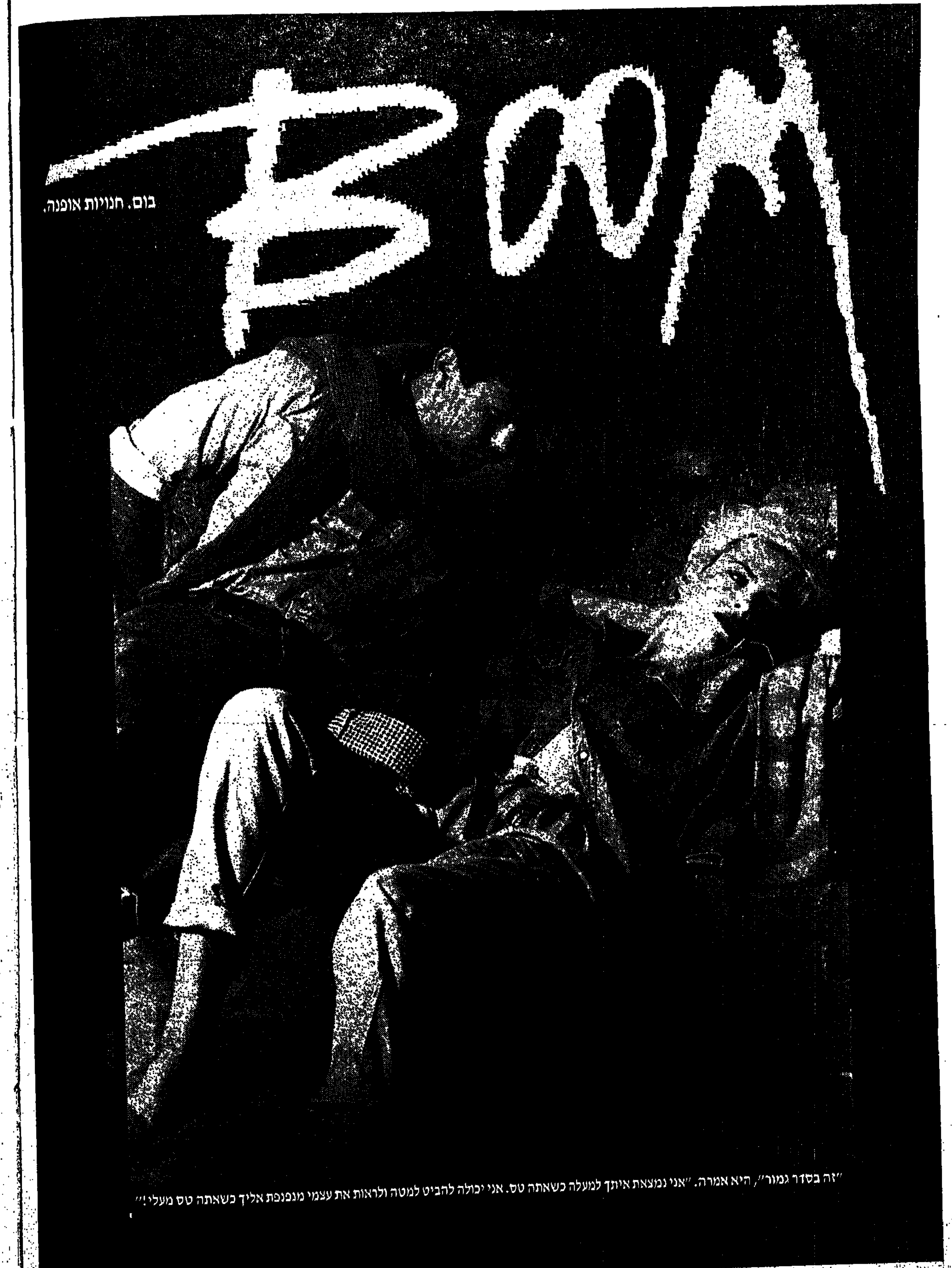
משמנים קלות תבנית אפייה גדולה, או מרפדים אותה בנייר אפיה. פורסים את הכרוכיות לפרוסות בעובי סנטימטר, ומשכיבים אותן בתבנית. אופים בתנור שחומם מראש במשך כ–10 דקות, או עד שיזהיבו.

עוגות שוקולד מוקה

[illegible]







דליה ניר מגישה

עוגות שמרים ביתיות

מאותו סוג של בצק שמרים קר – בצק קל הכנה, שאינו זקוק להתפחה – אפשר להכין סוגים שונים של עוגות שמרים בפעם אחת. עכשיו, כשמגיעים שוב הימים הקרירים והגשומים, אפשר להתנחם במטבח חם, שריח עוגות בוקע ממנו.

בצק שמרים קר

המצרכים: קילוגרם קמח רגיל; 50 גרם שמרים טריים; ¼ כוס סוכר; ¾ כוס מים פושרים; שקיק סוכר וניל; 600 גרם מרגרינה רכה; 6 חלמונים.

מנפים את הקמח לתוך קערת מערבל. ממיסים את השמרים עם מעט סוכר בתוך המים הפושרים. יוצקים אל קערת הקמח ומפעילים את המערבל. מוסיפים מרגרינה חתוכה לקוביות, סוכר וניל, סוכר וחלמונים בזה־אחר־זה.

לשים עד שיתקבל בצק רך ונוח לעיבוד. עוטפים את הבצק ביריעת ניילון, ושומרים במקרר עד לשעת ההכנה. הבצק העטוף נשמר במקרר 2–3 ימים.

חמוץ־מתוק

תערובת של טעמים מנוגדים באותו תבשיל מוסיפה לו נופך אקזוטי. מתכונים בטעם חמוץ־מתוק מופיעים תכופות במטבחים לאומיים שונים – מהמטבח הסיני ועד למטבח המרוקני.

צלי חמוץ־מתוק

המצרכים: 3 כפיות סוכר; 4 כפות חרדל חריף; ½ כוס שמן בישול; 1½ כוסות מים; כף חומץ יין; 2 גזרים; 1½ קילו בשר בקר לגולש; 2 עלי דפנה; מלח ופלפל לפי הטעם.

מערבבים את הסוכר עם החרדל. מוסיפים לתערובת את השמן, המים והחומץ. קולפים וחותכים את הגזרים ומוסיפים אותם לתערובת.

שמים את הבשר ואת עלי הדפנה בסיר לצלי, שופכים עליהם את התערובת ומתבלים במלח ובפלפל. מכסים את הסיר ומבשלים מעל להבה נמוכה במשך כשלוש שעות, עד שכל הנוזלים יתאדו. ככל שמבשלים זמן רב יותר, התבשיל יוצא טעים יותר. חותכים את הבשר לחתיכות דקות מאוד. טעים עם איטריות וסלט מלפפונים.

דלעת עירקית בטעם חמוץ־מתוק

(מתכון של חביבה שולדמן)

המצרכים: 4 כפות שמן; בצל קצוץ; 250 גרם דלעת, פרוסה לפרוסות קטנות ולא דקות; 4 עגבניות משומרות, קלופות וקצוצות דק; 10 שזיפים מיובשים; 10 מישמשים מיובשים; חופן צימוקים ללא חרצנים; מלח ופלפל לפי הטעם; ½ כפית פפריקה מתוקה; ¼ כפית מלח לימון; 2 כפיות סוכר.

מאדים את הבצל בשמן עד שיזהיב, מוסיפים את העגבניות ואת הדלעת, מכסים ומבשלים מעל להבה נמוכה. לאחר חמש דקות מוסיפים שזיפים, מישמשים וצימוקים. מתבלים במלח, פפריקה, פלפל, סוכר ומלח לימון. מבשלים מעל להבה נמוכה במשך 20 דקות נוספות. מגישים קר או חם, כתוספת לבשר, או כתוספת לחביתה.

דלעת בנוסח מרוקני

(מתכון של דורה סביליה)

המצרכים: 250 גרם דלעת פרוסה לפרוסות; כפית קינמון; 2 כפיות סוכר; חופן צימוקים ללא חרצנים.

מניחים את פרוסות הדלעת בתבנית אפיה, ומפזרים למעלה קינמון, סוכר וצימוקים. אופים בחום בינוני במשך 15 דקות, או עד שהדלעת מזהיבה. מגישים חם או קר, כתוספת לבשר.

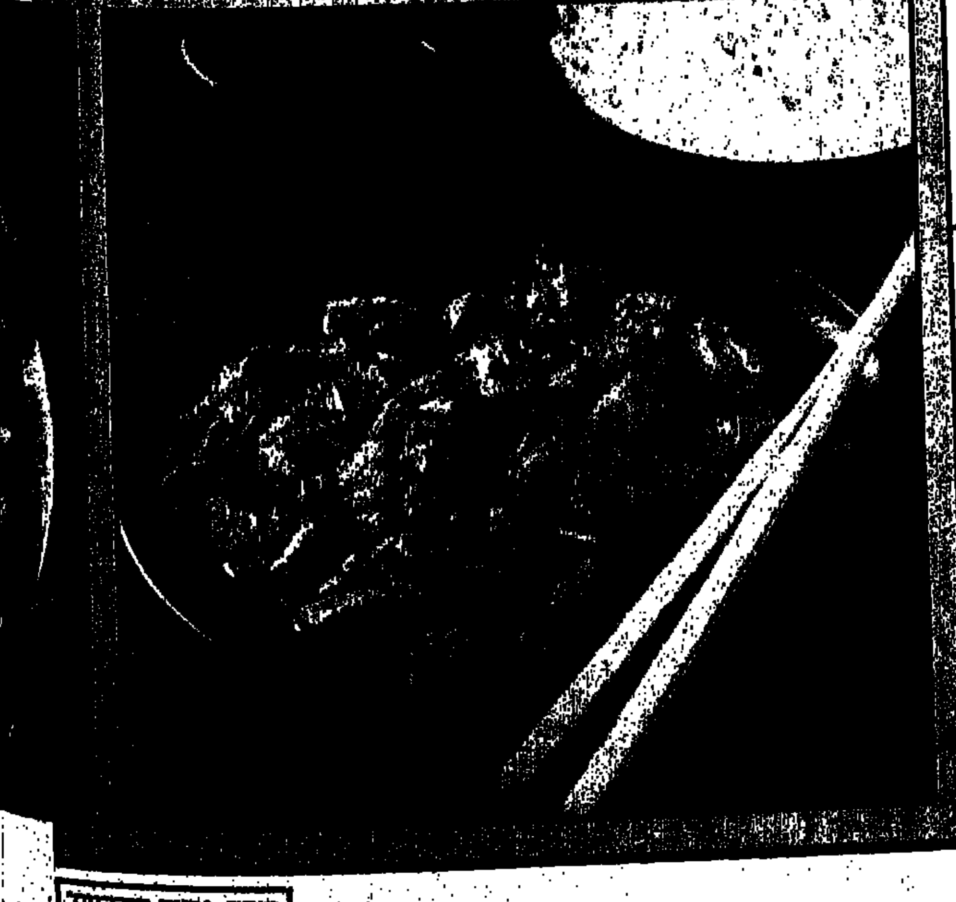
עוף בשומשום ורוטב דבש

המצרכים: ½ כוס מיונית; כפית אבקת חרדל; 2 כפות בצל קצוץ דק מאוד; ¾ כוס פירורי לחם; 1½ כפיות כמון; ¼ כוס זרעוני שומשום; 2 כוסות בשר עוף מבושל וחתוך לקוביות גדולות.

המצרכים לרוטב: כוס מיונית; 3 כפות דבש.

מערבבים את המיונית עם אבקת החרדל והבצל. בקערה נפרדת מערבבים את פירורי הלחם, הכמון וזרעוני השומשום. טובלים את קוביות העוף בתערובת המיונית, ולאחר מכן מצפים אותן בתערובת פירורי הלחם. שמים את העוף בתבנית שטוחה ואופים בתנור שחומם מראש לחום בינוני־גבוה במשך 15 דקות, או עד שהעוף יהיה שחום ופריך.

להכנת הרוטב, מערבבים את הדבש עם המיונית, מגישים את קוביות העוף החמות עם קיסמים וקעריות רוטב.



בשר עם מישמשים

המצרכים: ק"ג בשר בקר חתוך לקוביות; ¼ כוס שמן לבישול; 2 כפות בצל קצוץ; 250 גרם מישמשים מיובשים חצויים; ½ כוס צימוקים; ¼ כוס צנוברים; פטרוזיליה קצוצה.

המצרכים לרוטב: כף מרגרינה בטעם חמאה; כף קמח; כוס מים; 4 כפות רסק עגבניות; מלח ופלפל.

מחממים את השמן במחבת כבדה עם מיכסה, ומטגנים את הבצל ואת הבשר עד שיחימו מעט. מוסיפים את המישמשים ומעט מים כדי למנוע הידבקות למחבת. מכסים ומבשלים מעל להבה נמוכה במשך כ־30 דקות, עד שהבשר יתרכך.

להכנת הרוטב, ממיסים את המרגרינה בסיר בעל תחתית עבה. מוסיפים את הקמח וטורפים היטב לבילכה סמיכה. מוסיפים מיד את המים ומבשלים תוך בחישה מתמדת. ממשיכים לבחוש מעל להבה בינונית, עד שהתערובת מסמיכה. מוסיפים את רסק העגבניות, וממשיכים לבשל מעל להבה נמוכה במשך מיספר דקות. מתבלים במלח ובפלפל. מוסיפים את הרוטב לתערובת הבשר, מוסיפים צימוקים וצנוברים ומעטרים בפטרוזיליה.

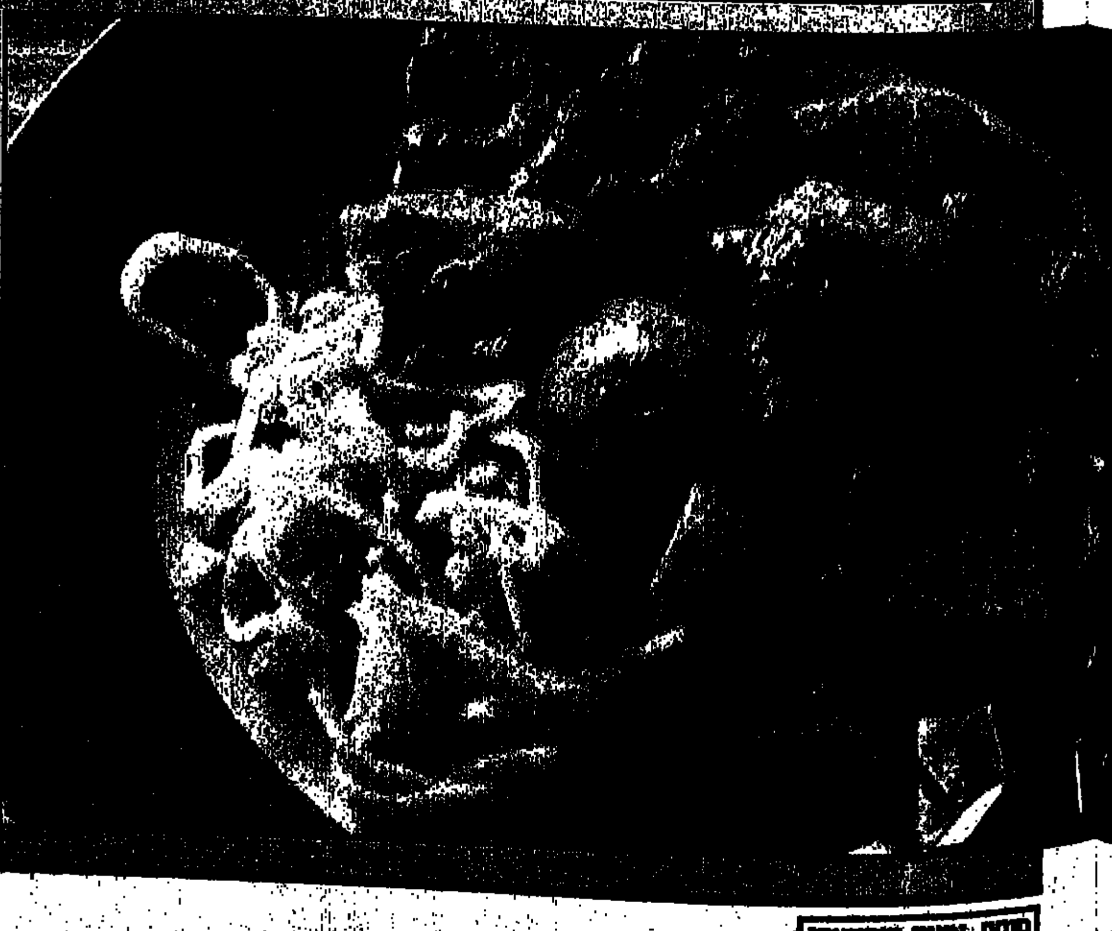
פילה בקר בשזיפים

המצרכים: 750 גרם פילה בקר בחתיכה אחת; כוס יין לבן; כף סוכר; מיץ מלימון אחד; 3 ראשי ציפורן; כפית פלפל שחור שלם; 250 גרם שזיפים מיובשים; מלח ופלפל לפי הטעם; כף מרגרינה בטעם חמאה; בצל.

בסכין חדה עושים חתך לאורך נתח הבשר עד למרכזו, כך שהנתח יפתח לכעין פרוסה גדולה. מבשלים יחד יין לבן, סוכר, מיץ לימון, ציפורן, פלפל שחור שלם ושזיפים מיובשים במשך כעשר דקות. מוציאים את השזיפים, מצננים מעט, מגלענים ומסדרים לאורך החתך שבנתח הבשר. סוגרים מחדש את נתח הבשר מעל השזיפים, קושרים בחוט, ומורחים במלח ובפלפל.

מטגנים את נתח הבשר במרגרינה בסיר. חותכים את הבצל לקוביות ומוסיפים לסיר. מנמיכים את הלהבה וממשיכים לטגן את נתח הבשר במשך כ־30 דקות, עד שיתרכך. הופכים את הבשר מדי פעם.

מוסיפים את הנוזלים לסיר ומרתיחים פעם אחת. להגשה, פורסים את הבשר, עורכים את הפרוסות על צלחת הגשה, מסננים את הרוטב, ומגישים בסירת רוטב עם הבשר.



מוליות מטוגנות

Pesce Fritto alla Moda delle Sarde

המיוחד במתכון זה הוא צורת הטיפול בדגים, שהופכת את אכילתם למשחק ילדים ממש. נדרשת השקעה של זמן ומאמץ, אך התוצאה מצדיקה זאת בהחלט. מוציאים את אידרת הדג, ומתקבל דג שטוח בצורת פרפר, ללא עצמות, נאה מאוד למראה ונוח וטעים לאכילה.

המצרכים: 8–10 מוליות אדומות (ברבוניות); ½ כוס קמח מפוזר על צלחת שטוחה; שמן צמחי לטיגון; מלח; פרוסות לימון להגשה.

1 מגרדים את קשקשי הדגים, בכיוון ההפוך לכיוון הצמיחה (אם עושים זאת בתוך שקית ניילון חוסכים את ניקוי הקשקשים המותזים לכל עבר). חותכים את ראש הדג וזורקים.

2 במספריים או בסכין חדה חותכים את בטן הדג מכיוון הראש לכיוון הזנב. מוציאים באצבעות את קרבי הדגים מחלל הבטן.

3 מעבירים את ציפורן האגודל מתחת לעצם המרכזית של האידרה מכיוון הזנב לראש, ומשחררים את הבשר מהעצם. חוזרים על כך בצד השני. האידרה כולה משוחררת עתה מהבשר, ומחוברת רק בזנב.

4 שוברים את העצם כדי לנתקה מהזנב. פותחים את הדג, ומשטחים אותו כך שצד העור כלפי מעלה, כמו פרפר.

5 שוטפים היטב את הדגים, מנערים את עודף המים וסופגים את כל הלחות במגבות נייר.

6 שמים את השמן במחבת גדולה. השמן צריך להגיע לגובה 2–3 ס"מ. מחממים מעל להבה גבוהה.

7 כשהשמן חם, תופסים כל דג בזנבו, וטובלים בקמח משני הצדדים. מנערים את עודפי הקמח, ומחליקים את הדג לתוך השמן, כשצד העור כלפי מעלה. אין לצופף יותר מדי דגים במחבת.

8 מטגנים כדקה, עד שהדג יקבל גוון חום בהיר. הופכים ומטגנים את הצד השני דקה נוספת. מוציאים בכף מחוררת ומניחים על מגבות נייר, לספיגת עודף השמן. מטגנים את הדגים הנותרים באותה דרך.

9 בוזקים מעט מלח מעל הדגים ומגישים מיד, עם פרוסות לימון.

(4 מנות)

סקס מאחורי המסך

מאת נעמי גל
זום 77

250 נשים וגברים ענו על שאלונים, או התראיינו אצל מארק פופובסקי, שכתב את „הוא והיא והמשטר הסובייטי". כולם יוצאי ברית המועצות, כולם הסכימו: „חיי המין מאחורי מסך הברזל הם עניין ממלכתי" ● המחבר, עתה בביקור ראשון בישראל, העלה את הצד הפחות־גלוי של מעמד האשה בבריה"מ: מין בחדרי מדרגות, יחסים משפילים, הפלות ללא־הרדמה ● 70 שנה למהפיכה. לאן נעלמה הרומנטיקה?

„סקס", פרן אחד אמר לי, כשכתבתי את הספר, 'אבל מין הוא אותו מין בכל מקום, אז מה כבר תחדש?'. 'כמה אנשים נכנסים אצלכם למיטה?' שאלתי אותו, 'שניים', ענה. 'ברוסיה הסובייטית נכנסים שלושה למיטה: הוא היא והמשטר הסובייטי', עניתי לו". וכך קרא מארק פופובסקי לספרו, „הוא והיא והמשטר הסובייטי", כותרת משנה: „סקס בברית־המועצות". (הוצאת „עידנים", ידיעות אחרונות). נסים אלמוג וברוניה בן־יעקב תירגמו, אברהם בן־יעקב ערך. מסמך מדהים שמגמד לרגעים סיפור מדע־בידיוני כמו „1984". ומי שסבור שסקס הוא סקס בכל מקום, יתכבד ויקרא את הספר הפוליטי הזה, מסמך עצוב על מדינה בה גם במיטה אין לפרט סיכוי לממש את חירותו.

מארק אלכסנדרוביץ' פופובסקי, ביקור ראשון בארץ. 10 שנים בארה"ב, אנגלית עדיין רצוצה. חי, נושם ואוכל־רוסית. לחזור לא היה חוזר בעד כל הון שבעולם. בברית־המועצות כתב 15 ספרים, ב'גולה' 6 – כולם ברוסית. שנים ארוכות עסק בהיבט המוסרי של המדע, פירסם ביוגרפיות של מדענים שונים.

„איבדתי את הקשר עם המדע הסובייטי ברגע שעזבתי את ברית־המועצות", אומר פופובסקי, „הגיע זמן, שהרגשתי שאין לי מה לומר כי איבדתי את הקשר. שוב לא יכולתי ולו קלושים, למין. אותו יחס קיבלו גם אמנויות הציור, פיסול, קולנוע. גם מערכת החינוך לא עוזרת: מין הוא טאבו מוחלט, על מין אין מדברים לא בבית ולא בבית־הספר.

מעמד האשה בברית־המועצות קשה. מחצית העובדים ברוסיה הן נשים. כותב מרק פופובסקי בספרו: „בסולם הערכים הנשי, הנישואין תופסים מקום גבוה יותר מן הקשר החופשי והבלתי־מחייב. ואולם, הפועלת הרוסיה, הנושאת על גבה את רוב המשק הסובייטי, נאלצת מתוקף הנסיבות הדמוגרפיות להסתפק בפחות מאשר קשר של נישואין. חרף רצונה, היא מוצאת עצמה שוקעת במערבולת של קשרי חטא ופריצות, המתקיימים בחדרי מדרגות ובתנאים משפילים, שקשה למצוא בהם שמץ של אהבה ורומנטיקה".

■■■

גם אמצעי המניעה ברוסיה אינם יכולים לתרום הרבה לחיי המין. הקונדומים

קשה לבטוח באמצעי המניעה הסובייטים. הקונדומים עבים ולא בטוחים, גלולות אין בנמצא ● רוב המרואיינות דיווחו על 8־6 הפלות בממוצע. היו שדיווחו על עשרים.

לראיין אנשים בנושאים היסטוריים, אבל כמי שעסק במוסר של המדע, עניינה אותי מאוד השפעתו הלא־מוסרית של השלטון, על כל מיני תופעות בחיים.

„הוא והיא והמשטר הסובייטי" הוא לא ספר על חיי מין, אלא על התערבותו של השלטון בחיי הפרט, והבאת חיי הפרט למצב לא־מוסרי, בגלל תנאים שיוצר המשטר".

■■■

„למרות שהראיונות והשיחות היו אינטימיים", אומר המחבר, „כוונת הספר היא הנושא הסוציולוגי ולא כל־כך חיי המין עצמם. זהו ספר על עוד תחום־חיים בו מתגלה השקר הסובייטי הרישמי. וזה בעיקר ספר על גורלה המר של האשה ברוסיה".

מין בברית־המועצות הוא טאבו. פופובסקי מתאר את סאגת היסורים שעבר כאשר ניסה, והוא כבר מדען וסופר מפורסם, להשיג ספרים של פרויד. התשובה היתה לא מוחלט. שלא לדבר על שירה או ספרות עם רמזים אירוטיים. הצנזורה פגעה גם בגדולים כמו פושקין או לרמונטוב, בכל פעם שהוכרו רמזים,

עבים ולא בטוחים, גלולות ואמצעי מניעה אחרים אין בנמצא, ורוב המרואיינות של פופובסקי עברו בחייהן 8־6 הפלות בממוצע, ביניהן יש כאלה שביצעו 20 הפלות! במוסקבה לבדה נעשות כרבע מיליון הפלות בשנה. ההפלה נעשית ללא הרדמה, בשיטת הסרט הנע, במיטות מטונפות, ללא כל תשומת לב מצד רופאים או אחיות. זנות לא קיימת בברית־המועצות באופן רשמי, אך פורחת, כמו השוק השחור.

פופובסקי אומר כי בדעתו להוסיף לספר פרק נוסף: על איידס ועל הומוסקסואליות בברית־המועצות. לדבריו יש הרבה מקרים של איידס ברוסיה, הרבה יותר מכפי שהשילטונות מוכנים להודות. ההומוסקסואליות מקובלת בין גברים כמו בין נשים במתנות, שם הופכים רבים להומוסקסואלים. מחוסר ברירה. „כל הנושא הם מלהזכיר", אומר פופובסקי. „לאחרונה פירסם עיתון מאמר על הומוסקסואליות, ומיד הודעק עיתון אחר וכתב: זה נושא למומחים ולרופאים. לא לעיתונאים!

מידות גדולות לגבר

סווצ'רים ואימוניות בדגמים חדישים מכנסיים, חולצות, מעילי רוח ועוד...

Herta

הרטה-יצרני אופנה במידות גדולות
חנות המפעל-רח' אחד העם 26 ת"א
טלפון 03-652085
פתוח רצוף מ-9.00 עד 5.00 בערב

לחם־עוגה

עוגה מהירה

המצרכים: כוס קמח מלא; ¼ כוס נבט־חיטה; כוס קמח רגיל; כפית אבקת סודה לשתייה; כפית אבקת אפייה; ½ כפית מלח; 2 ביצים טרופות; ½ כוס דבש; כוס יוגורט; ¼ כוס חמאה מומסת; ½ כוס תמרים קצוצים.

משמנים שתי תבניות מוארכות ומניחים בצד. מערבבים בקערה את הקמח המלא עם הנבט, הקמח הרגיל, הסודה, אבקת־האפייה והמלח. בקערה נפרדת, מערבבים את הביצים עם הדבש, היוגורט, החמאה והתמרים. מערבבים את תוכן שתי הקערות. מחלקים את התערובת בין התבניות.

אופים בתנור שחומם מראש לחום בינוני במשך כ–50 דקות, או עד שקיסם שננעץ בעוגה יותא נקי ויבש.

■ רות יולס

הנימוס מחייב

פרחים לאות תודה

הנימוס מחייב
פרחים לאות תודה

● **חברה הזמינה אותי להתארח בביתה (היא גרה אצל הוריה) בחגים. הורי החברה נהגו בי יפה, ונהניתי מאוד. האם יהיה נכון מצידי לשלוח פרחים להורי חברתי לאות תודה?**

בהחלט. נכון וגם נעים.

● **ידוע שבני דתות שונות נמנעים ממאכלים שונים מטעמי דת. מוסלמי לא יגע בבשר „לבן" וקתולי אדוק יתרחק מבשר ביום שישי. מה עושים כשצריך להכין ארוחה למוזמנים שיש ביניהם גם לא־יהודים?**

הדרך הנכונה והמעשית ביותר היא לפנות למוזמנים מבעוד מועד ולשאול אם קיימות לגביהם מיגבלות אכילה כלשהן. פיתרון אחר הוא להכין מיספר מנות אלטרנטיביות.

● **אם התקשיתי במסיבה לקלוט את שם האורח המוצג בפני, האם מותר לי לבקש ממנו לחזור על שמו?**

אפשר בהחלט לבקש ממנו לחזור על־שמו במילים "צר לי, לא קלטתי את השם". מוטב לבקש לחזור על השם מאשר להיכשל אחר־כך בהיגוי משובש של השם.

ב. א. ברקאי

שולה מוזס מגישה: קורס לבישול איטלקי

סוד הפסטה

קנייה, בישול והגשה

הפסטה תופסת מקום נכבד במטבח האיטלקי. פסטה קנויה או פסטה תוצרת־בית בתוספת רוטב טוב יכולה להוות ארוחה בפני עצמה. אין כמוה לתענוג גסטרונומי אמיתי. הטעם הקשה־מעט של האיטריות מתערבב עם שלל טעמי הרוטב. רוטב קטיפתי־עדין, רוטב חריף, רוטב מתקתק־מפולפל, רוטב דגים או רוטב ירקות. עם או בלי גבינה.

האיטלקים מקפידים להתאים את הרוטב הנכון לפסטה הנכונה. רוטב שיש בו גושי־בשר יתאים לפסטה בצורת צדפות או שבלולים: הרוטב יתחבא בתוך קפלי הפסטה ויתערבב בה. רוטב חלק, אחיד ודליל, כגון רוטב שמנת או רוטב לימון, מתאים ביותר לאטריות ארוכות ורחבות מתוצרת־בית. אלו סופגות בקלות את הרוטב. לספגטי מתאים רוטב סמיך ומרוכז יותר.

זאת ההזדמנות להיווכח שהפסטה בארץ, זו שקונים בכל מרכול או חנות מכולת, היא פסטה מצויינת שאינה נופלת מהפסטה האיטלקית הנהדרת. הסוד הוא בבישול הנכון. הכללים הם פשוטים, אך חובה להקפיד עליהם. הגמול כדאי!!

- קונים רק פסטה עשוייה מקמח דורום (מצוין על האריזה).
- משתמשים בליטר מים לכל 100 גרם פסטה. לכן, לחבילת פסטה בת 250 גרם יש להרתיח לפחות 2.5 ליטר מים, ולחבילה בת 500 גרם – לפחות 5 ליטר מים. לא לקמץ במים. לא כאן המקום לחסוך כל טיפה!!
- מרתיחים את המים בסיר מכוסה, מעל להבה גבוהה. רק כשהמים רותחים, מוסיפים מלח. אני ממליצה על מלח בישול גס, כזה שמשמש להכשרת בשר, אך גם מלח שולחני רגיל אפשרי. משתמשים ב–3–4 כפיות.
- אחרי הוספת המלח, מכסים את הסיר ומביאים שוב לרתיחה. רק כשהמים רותחים שנית מוסיפים את הפסטה. אם הפסטה ארוכה – ספגטי או מקרוני, אין שוברים אותה. נותנים לה שתי שניות להתרכך במים ומקפלים פנימה בכף עץ. מערבבים קצרות, מכסים את הסיר ומביאים לרתיחה במהירות.
- מסירים את המיכסה ושומרים על רתיחה ערה במשך כל זמן הבישול (הגעתי למסקנה שפסטה היא לא פסטה אם המים לא גלשו לפחות פעם אחת במהלך הבישול). מדי פעם מערבבים כדי למנוע הידבקות לתחתית הסיר.
- מתעלמים מההוראות שעל גבי האריזה. הן פשוט לא נכונות. אחרי 5–4 דקות בישול מוציאים ספגטי אחד וטועמים. אם הוא קשה מאד וטעמו קמחי – יש להמשיך לבשל. אם הוא כמעט רך זה הזמן לכבות את האש.
- מציבים מסננת בכיור. שופכים לתוכה את הפסטה ולא שוטפים. מנערים פעם־פעמיים ומעבירים הישר לקערת ההגשה. בדרך כלל הרוטב כבר מחכה לה שם.
- מגישים מיד.

פסטה ברוטב פלפלים אדומים

Rigatoni alla Napoletana coi Peperoni Freschi

הכוכבים ברוטב זה הם הפלפלים האדומים והריחן הטרי. אם אין ריחן אפשר להשתמש בפטרוזיליה, אך כדאי לחזור על המתכון פעם נוספת, עם ריחן. יש הבדל!

המצרכים: 5 פלפלים אדומים גדולים ובשרניים; 3 כפות שמן זית; 4 שיני שום שלמות, קלופות; מלח; 500 גרם איטריות־צינור קצרות מקמח דורום; 4 כפות חמאה; 20 עלי ריחן טריים; ⅓ כוס גבינת פרמזן מגוררת או גבינת קשקבל קשה, מגוררת

1 שוטפים את הפלפלים במים קרים. חותכים לאורך, ומסלקים את הגרעינים ואת הליבה הלבנה.

2 מסירים את קליפת הפלפלים בקולפן בעל להב נע, בתנועות זיג־זג קלות. לא להתעצל, המאמץ כדאי. כל מי שלא אוהב פלפלים מבושלים בגלל המרירות הנלוית להם — נכונה לו הפתעה נעימה. הפלפלים האלה יתקבלו מתוקים ממש (הסבר על קילוף ירקות חיים הבאנו לפני מיספר שבועות).

3 חותכים את הפלפלים לרצועות לאורך, וחוצים כל רצועה לרוחבה.

4 במחבת גדולה שמים את שמן הזית ואת השום. מאדים מעל להבה בינונית־גבוהה עד שהשום יזהיב. מוציאים את השום.

5 מוסיפים את רצועות הפלפל למחבת ומאדים מעל להבה גבוהה במשך כ–12 דקות, עד שהפלפלים כמעט רכים. מוסיפים מלח, מאדים עוד 3 דקות ומכבים את האש.

6 מבשלים את הפסטה (ראו מסגרת). בזמן שהפסטה מתבשלת ממיסים את החמאה מעל להבה נמוכה מאוד, בלי להניח לה לרתוח!

7 שוטפים את עלי הריחן במים קרים, מנערים את עודפי המים וקורעים את העלים לחתיכות גדולות למדי.

8 כשהפסטה מוכנה (עדיין קשה קצת, כמו שצריך) מסננים ומעבירים לקערת הגשה. מוסיפים לקערה את הפלפלים והשמן שבמחבת, את החמאה המומסת, הריחן והגבינה המגוררת ומערבבים־מקפיצים היטב. מגישים מיד.
(4 מנות)

אמצע נובמבר

החורף הקדים, הפך לעובדה • שרוולים ארוכים, מרק חם, מוציאים את המטריות מן הארון • מכינים משקה חם ואלכוהולי לאורחים • מה לעשות כשעולה החום!

בהכנת עמוד זה השתתפו: דבורה נמיר, נורית בת־יער, נורית ארד ורות יולס.

תצלומים: שחר מלמד ושאול גולן

הרוסים באים

במסגרת חילופי אופנה עם האמריקנים, הסובייטים ישווקו בארה"ב את דגמי המעצב מיספר אחד שלהם, זייצב. הדבר הכי מדליק בסיפור הזה הוא ה„מסביב". ההשראה הרוסית שחדרה לאוספי המערב, גימורי הפרווה של אנה קרנינה, למשל. בעיקר, כובע הפרווה הכדורי שלה.

אומנם קצת קשה לראות מבעד לשיער הכבש או פרוות השועל שמכסה את חצי הפנים. אבל, לעומת זאת, בכובע כזה, נראים למרחוק. בבית פרי אליס, בניו־יורק, אוהבים אותו מפרוות כבש. פייר קארדן, פאריז, מעדיף אותו משועל. על הוורד הכחול שקארדן נועץ בכובע הפרווה – אפשר לוותר. גם בלעדיו הוא משהו־משהו.

נזלת?

לא צריך לסבול מנזלת פשוטה, שמטרידה יותר משהיא מסוכנת. אף אחד עוד לא מת מנזלת, אבל יש לטפל בה מיד, על־ידי ליטר מים פושרים עם מלח. להתכופף מעל קערת הרחצה, למלא את כף היד במי־מלח, לשאוף אותם פנימה, ולפלוט אותם דרך הפה. מלוחחח!

בשנה שעברה נפטרנו כך מנזלת ביום אחד, וסינוסיטיס שנמצא בצילום, נעלם גם הוא.

הטבעונים ממליצים כמו הרופאים שבמקרי הצטננות ושפעת להרבות בשתייה, אך לדעתם יש לשנות גם את הדיאטה. בזמן מחלה לא לאכול בשר. להרבות באכילת פירות ובמיוחד אננס. הם מחישים את הריפוי.

מרק אפונה

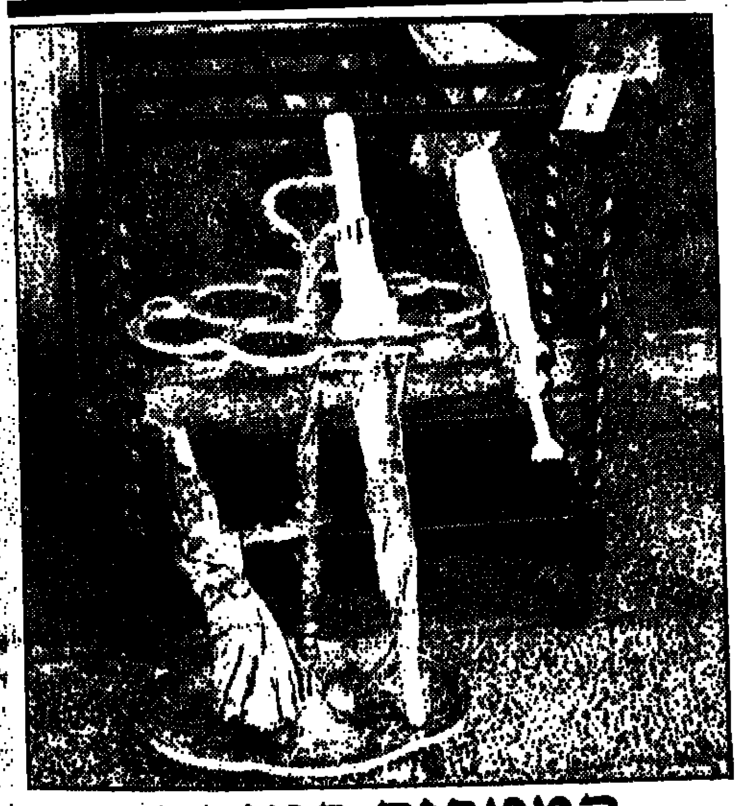
המצרכים: 2 ספלי אפונה עדינה, טריה או קפואה; בצל גדול, קצוץ דק; גזר בינוני, חתוך לפרוסות; 2 גבעולי סלרי ללא העלים, קצוצים לרצועות; ליטר מרק בטעם עוף; 2 כפיות אבקת קארי; 1/2 1 ספלי שמנת מתוקה.

מרתיחים את כל המצרכים, חוץ מהשמנת המתוקה. מכסים את הסיר ומבשלים 25 דקות על אש קטנה. מרסקים את המרק במעבד־מזון. מחממים את המרק לטמפרטורת הגשה ומוסיפים את השמנת המתוקה.מחממים עוד כמה דקות. לא מרתיחים. אם המרק סמיך, ניתן לדללו ע"י תוספת מרק בטעם עוף.

אוי, האוזן!

ילדים מרבים לסבול בחורף מכאבי־אוזניים וגרון. עוד לא נולד הרופא, שיגלה מדוע הם נתקפים בכאבי־תופת אלה, דווקא בלילה. לא תמיד יש בבית טיפות מתאימות. צמר־גפן טבול בשמן חמים, יכול לסייע. כך לימדה סבתא.

כאשר האוזן נעשית ארומה בחלקה הפנימי, סימן שמדובר בדלקת־אוזניים. הטבעונים ממליצים להקל על כאבי־אוזניים על־ידי אמבטיית...רגליים חמה מאוד, עם כף חרדל. המנוח ד"ל לימדה אותי, שאפשר לאפות בצל גדול עד שיתרכך, ולקשור אותו במטפחת מעל האוזן הכואבת. תנסו. זה עוזר.



איפה לתקן?

יש המשליכים מטריה מיד כשהיא מתקלקלת ויש המעניקים לה יחס מכובד יותר. תלוי גם במטריה. דב פיינגולד, מרכז בעלי מלאכה 12, תל־אביב, 59 שנה במיקצוע, ממליץ לתקן מיטריות „קניפס" (מטריות גרמניות הידועות באיכותן) ומיטריות יפאניות, הנחשבות לטובות מאוד, שתוחלת חייהן כ־15 שנה.

מחירי תיקונים:
- ידית – 5 שקלים.
- קפיץ – 3 שקלים.
- ברזלים – 10 שקלים.
- החלפת בד – 25 שקלים.

מטריות חדשות נמכרות אצלו ב־10 עד 90 ש"ח.

המטריה רטובה?

סימה קנטור, בעלת חנות „הורדוז" בכיכר־המדינה, מביאה חלק גדול מהחפצים שבחנותה משוק הטישפשים בלונדון. היא בוחרת, מצחצחת ומתאימה לצרכיה.

מצאנו אצלה שני מיתקנים למטריה, כשכל אחד מהם הוא בן יחיד, יפהפה ומטופח.

המיתקן הראשון עשוי נחושת ומתאים למטריות ארוכות. אך אפילו מטריה קצרה יכולה להיתפס במקום מיוחד שסימה התקינה לצורך העניין. המחיר, 280 ש"ח. המיתקן השני, אנגלי קלאסי, עשוי עץ וצבוע בשחור, כשחלקו התחתון עבור עיכור נגר מים. המחיר, 440 ש"ח.

נעלי אינדיאנה

חנויות הנעליים כבר מלאות. הגשמים הקדימו, והן הכפילו את המכירות.

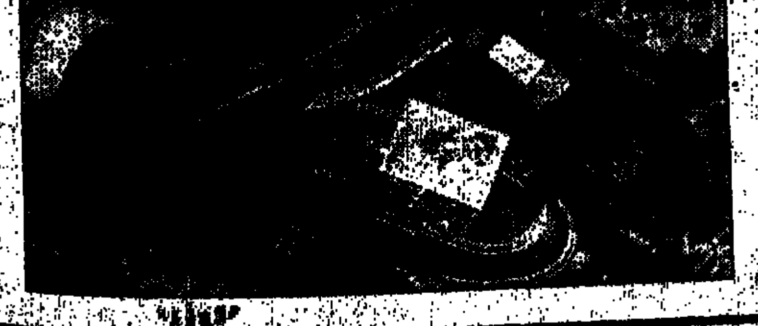
אחרי שנים אחדות של רגיעה היבוא, שוב מוצאים הרבה מאוד נעליים מאיטליה. החידוש האמיתי הוא, שהשנה יש גם מיבחר נהדר של נעלי ילדים מיובאות מאיטליה. צריך לראות כדי להבין מה מושקע בנעל כזאת, ועד כמה

קשה לחקות אותה. רכות העור והגימורים המדהימים, לרבות עיטורים ורקמות על עור, זה שלב שהתעשייה

הישראלית יכולה רק לשאוף אליו.

יבואן הנעליים לילדים מאיטליה הוא יוחנן של יבואן ובעל חנות „מקסים" מכיכר־המדינה, משה סגל, המכיר את ולשקתות שלה. המחירים, אגב, נעים בין 90 ל־100 ש"ח לזוג. ההורים, מסתבר, לא נבהלים מן המחיר.

חלק מהנעליים הם מסידרת „אינדיאנה ג'ונס", חביב הילדים. יחד עם הנעליים מקבלים תמונה שלו וקורות חיים. חלק אחר מתוצרת „לאקי", לילדים מוקאסינים, לילדות נעלי סירה מלוקשות.



המגף המטפס

השל מי שהחליטה לומר למיני „כן" מוזמנת להחליק למגפיים הכי־הכי. אלה שמטפסות עד מעל לברך. מפצות על החשיפה הגדולה לקור. מאזנות את שיווי המשקל, שהופר על־ידי האימרה הקצרצרת.

הסוליות, סוליית טרקטור גסה עם פלטפורמה. העקב גבוה ומחודד, או שטוח ונוח. הברך אסופה כשני אגומים. המקור ז'אן פול גוטייה.

מיקי מאוס בגשם

מטריות [illegible] לילדים בצורת מיקי־מאוס, [illegible] חתולים, [illegible] [illegible] אחרים, בשלל צבעים. [illegible] הביא את [illegible] המטריות הצבעוניות הללו מהמזרח־הרחוק. הן לא רק יפות, אלא גם נוחות במיוחד ומעניינות יותר, בגלל גודלן ובגלל הצורה המיוחדת שלהן. המחיר: כ־30 ש"ח.

גלוג חם

המצרכים: 4 כוסות יין ארום; 2 ציפורנים שלמות; 1/4 כפית קינמון טחון, 1/4 כפית זנגביל טחון; קליפה מגוררת מלימון אחד; 1/3 כוס סוכר; 2 כוסיות־מידה ברנדי; 75 גרם צימוקים; 50 גרם שבבי שקדים.

יוצקים את היין לסיר. מתבלים בציפורן ובזנגביל. מוסיפים את קליפת הלימון ואת הסוכר. מחממים על אש קטנה תוך כדי בחישה. מרתיחים 3 דקות ומכבים את האש. מסננים את התערובת. מוסיפים את הצימוקים ואת שבבי השקדים ומחממים 5 דקות על אש קטנה מאוד, בלי להרתיח. מוסיפים לבסוף את הברנדי, ומגישים.

מתחת לשמיכה

ספר זה לא קרואסון, ולא מה שמריח טריות, הוא טוב יותר.

מתחת לגבעות שמיכת־הפוך, לא סינתטית ולא תפורה ריבועים, אלא מגושמת, שנשפכת בצדדים כמו בסרטים הונגריים; עם עירפול חושים נעים של גריפה, כזו שמבטלת את ריגשות האשם של יום בלי עבודה. אפשר אפילו להתחלות קצת. לתפאורה בחוץ נחוץ גשם אלכסוני חלבי, שמבריח אותך להתחפר עמוק בחום שבתוך האוהל הפנימי שלך. ואז – לא להתבזבז על שבועון ולא על ספר־מתח, רק רומן שמן, כמו פעם, כשהחלפנו בספריית בורוכוב, „עם חילחול קל בבטן לקראת עונג מובטח.

„בית בודנברוק" זו הבחירה שלי. חזרה אל הטוב, אל הישן המושלם. שני כרכים בהוצאת עם־עובד, מתורגמים להפליא בידי נילי מירסקי. סיפור מהפנט על תולדות משפחה בורגנית גרמנית בשלהי המאה הקודמת. בגריפה הקודמת שלי, התהלכתי בין הדמויות במעורבות כזו, שמיד כשהחלמתי קניתי כיסא ישן.

לא לפחד מתומאס מאן הגרמני, זה לא כבד ולא דביק כמו „יוסף ואחיו" שלו. ולחשוב שאת הגדולה הזאת כתב הגאון כשהיה בן 25. גם מי שלא התפעל מהסרט האיטלקי „המשפחה", שראיתי בו שווה־ערך קולנועי לסאגה ספרותית, ילווה בכאב מתוק את הידרדרותה של משפחת בודנברוק.

יהודית אוריין

קולבים לחליפה

לחליפת החורף הגברית הכבדה, או למיקטורן הנשי שרוצים לאוורר לפחות במשך הלילה, ולפני החזרה לארון. השנה, יותר מאי־פעם, העיצובים מרהיבים. רובם מיובאים.

ברשת חנויות „מתנה" מצאנו שני קולבים לחדר־שינה. קולב בעיצוב „ראש" (תוצרת נורדה) וקולב דמוי „רולר" (בית סידקום), שניהם מיובאים מאיטליה.

ה„ראש" עומד על גלגלים וחלקו התחתון, המיועד לתליית מכנסיים, נע על ציר. בצבעי אדום, שחור, או לבן. 119 ש"ח.

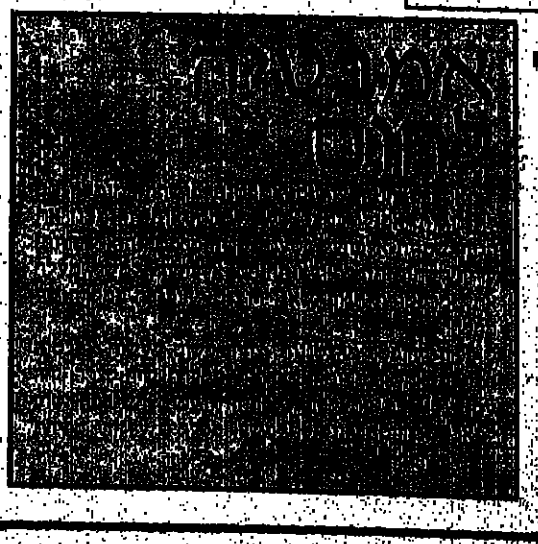
לקולב ה„רולר", בסיס תחתון קבוע, בצורת משולש. חלק עליון לתליית חולצה וז'קט, ותחתון למכנסיים. צבעים: שחור אדום ולבן. המחיר, 76 ש"ח.

צ'ילי קון־קרנה

השל כבד, חם, ובטח לא מתאים לקיץ.

המצרכים: בצל גדול קצוץ דק; 5 שיני שום קצוצים; 2 פלפלים ירוקים חתוכים לחתיכות קטנות; 4 כפות שמן; 1/2 קילו בשר טחון; כפית פפריקה מתוקה; 1/2 כפית פלפל שחור; כפית כמון; 1/2 כפית אורגנו; עלה דפנה; 2 קופסאות קטנות רסק עגבניות; 2 קופסאות שעועית במיץ עגבניות חריף; מלח לפי הטעם.

מטגנים את הבצל עד שיזהיב. מערבבים מדי פעם. מוסיפים את הבשר ומטגנים כ־6 דקות, תוך כדי הפרדתו לפירורים, בכף עץ. מוסיפים את השום והפלפל, מכסים ומאדים על אש בינונית כ־5 דקות. מוסיפים את התבלינים, את רסק־העגבניות ואת השעועית. בוחשים, מכסים ומבשלים על אש קטנה מאד עוד שעה. מגישים עם סלט בצל ופלפל ירוק קצוץ.



צעיף לירכיים

הרקדנית איזדורה דאנקן הלכה לעולמה בגלל אורך צעיפה, שוליו נכרכו סביב גלגלי המכונית שבה נסעה. הצעיף חנק אותה למוות.

עם הצעיף הארוך של חורף 1987/8 לא מסתכנים, במקום את הצוואר, אורזים בו את הירכיים. הרעיון שמאחורי השיגעון: שולי הצעיף מחממים את הרגליים החשופות לכפור – בגלל המיני.

שני צעיפים מחוברים מאפשרים לתגן על הרגליים גם מאחור, רעיון של ג'יאנה ורסאצ'ה. מאפשר להסתגל למיני גם מבחינה פסיכולוגית. עונה על השאלה „מיני" – בכן, ולא".

השבוע

רשת שקם

1-10.11.87

להיטי השבוע

סוודר
תוצרת איטליה
49.- ש"ח

חולצת פלנל "להב"
בשלל צבעים
39.- ש"ח

תגורת עור אופנתית
30.- ש"ח

מכנס כותנה "ליגת",
53.- ש"ח

כפפות אקרילן
במבחר צבעים ודגמים
8.30 ש"ח

חולצת כותנה
בשלל צבעים
65.- ש"ח

סוודר
תוצרת איטליה
59.- ש"ח

מכנס דמוי עור
86.- ש"ח

חודש האופנה בשקם

אוברול פוטר + קפישון דמוי חיה
סריגי אקשטיין **36.20** ש"ח

אקשטיין

מגפי גומי
בשלל צבעים לילדים
SIMOD איטליה, רק **15.-** ש"ח

מגפי ילדים
עם אפליקציה
תוצרת סטפניה איטליה רק **29.90** ש"ח

חליפת פוטר לילדות,
עם קישוט תחרה,
גודל 6-8 "בילי גון" **45.90** ש"ח

7 ימים אחרונים
למכירת חיסול הרהיטים
בחנות שקם בבן יהודה 177 ת"א

מרק 5 כוכבים, "ויטה"
אפונה, מינסטרוני, שמפיניון, בצל, אספרגוס, עגבניות
0.78 1.-

מרק שפע, "ויטה"
עוף, בצל, ירקות, עגבניות, ...יות
0.95 1.23

ערגליות
"פרומיך" 1 ק"ג
בטעמים
תות שדה, משמש, דובדבן, אננס
4.10 5.33

מרגרינה בטעם חמאה
200 גרם, "טית בית"
רק **0.42**

מרגרינה תכליתית
200 גרם "ויטה"
רק **0.42**

מבצע "אליעד"
בקבוק יין גרנד' רוזה חינם!
לכל הקונה 2 בקבוקי יין מהסוגים הבאים:
אמרלד ריזלינג או קברנה סוביניון
או סוביניון בלנק

זיתים ירוקים מנזולינו טעם שום
340 גרם, "גרבורג"
1.32 1.70

טונה 5 כוכבים
בשמן או מים, "יונה"
2.80 4.05

טונה "נוסח אמריקה"
בשמן או מים "יונה"
2.80 4.06

מגן תחתון "ליידי לי"
"שסטוביץ"
1.60 2.62

סבון "לוקס"
140 גרם
0.70 1.02

משחת שיניים "סולידוכס"
70 גרם יצהר
0.89 1.29

"מבצע 3 במחיר של 2"
קופסא שלישית חינם
לכל הקונה 2 קופסאות מאחד הסוגים:
אפונת גינה גדול 550 גרם
אפונה וגזר 550 גרם
גרעיני תירס בוואקום 350 גרם
מתוצ' "פרי משק"

תה כיף נמס
600 גרם, "ויסוצקי"
4.26 4.85

קפה טורקי "אלדין" "עלית"
200 גרם 2.88 **2.68**
500 גרם 7.05 **6.55**

מבצע תשלומים בדוכני האופטיקה
לחברי "מועדון שקם"
6 תשלומים שווים ללא ריבית
ליתר זכאי הקניה
3 תשלומים שווים ללא ריבית

מבצע "פיליפס"
10 לקוחות מבין הקונים מוצרי "פיליפס" בחודש נובמבר יקבלו כספם חזרה

טלויזיה פיליפס "20
ב־10 תשלומים שווים ללא ריבית

טלויזיה "20 (דגם 6350) עם שלט
174 ש"ח X10

קומפקט דיסק פיליפס
ב־10 תשלומים שווים ללא ריבית

כל מחשבי "מולטיטקס" "קומודור" "אמיגה"
ב־6 תשלומים שווים ללא ריבית

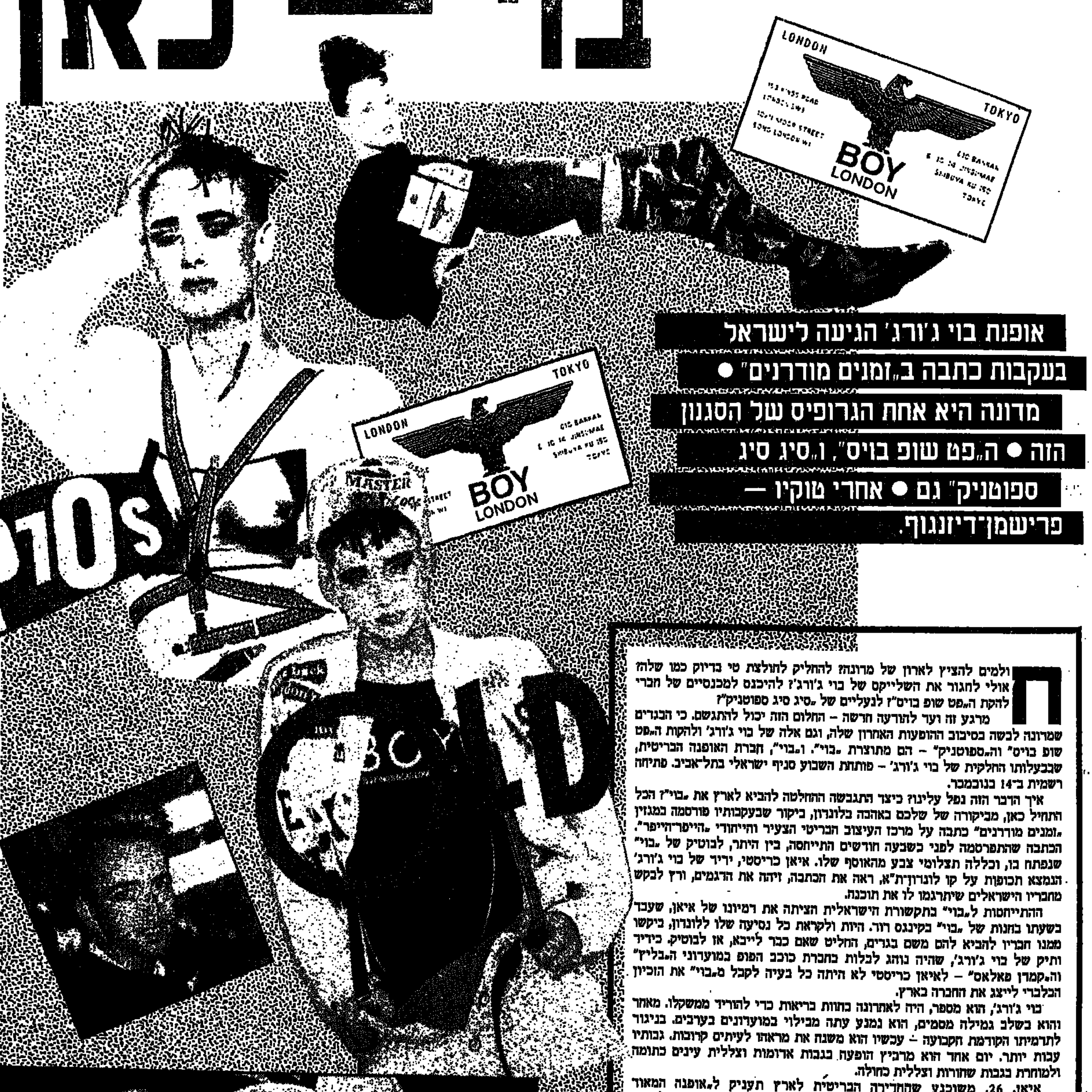
מייבש כביסה "קנווד"
ב־8 X 100 ש"ח

הרשת המובילה בישראל הרשת המובילה בישראל הרשת המו... הרשת המו... הרשת המובילה בישראל

מאת נורית בת יער

בוי — כאן

אופנת בוי ג'ורג' הגיעה לישראל בעקבות כתבה ב"זמנים מודרנים" ● מדונה היא אחת הגרופיס של הסגנון הזה ● ה"פט שופ בויס", ו"סיג סיג ספוטניק" גם ● אחרי טוקיו — פרישמן־דיזנגוף.



חולמים להציץ לארון של מדונה? להחליק לחולצת טי בדיוק כמו שלה? אולי לחגור את השלייקס של בוי ג'ורג'? להיכנס למכנסיים של חברי להקת ה"פט שופ בויס"? לנעליים של "סיג סיג ספוטניק"?

מרגע זה ועד להודעה חדשה – החלום הזה יכול להתגשם. כי הבגדים שמדונה לכשה בסיבוב ההופעות האחרון שלה, וגם אלה של בוי ג'ורג' ולהקות ה"פט שופ בויס" וה"ספוטניק" – הם מתוצרת "בוי". ו"בוי", חברת האופנה הבריטית, שבבעלותו החלקית של בוי ג'ורג' – פותחת השבוע סניף ישראלי בתל־אביב. פתיחה רשמית ב־14 בנובמבר.

איך הדבר הזה נפל עלינו? כיצד התגבשה ההחלטה להביא לארץ את "בוי"? הכל התחיל כאן, מביקורה של שלכם באהבה בלונדון, ביקור שבעקבותיו פורסמה במגזין "זמנים מודרנים" כתבה על מרכז העיצוב הבריטי הצעיר והייחודי "הייפר־הייפר". הכתבה שהתפרסמה לפני כשבעה חודשים התייחסה, בין היתר, לבוטיק של "בוי" שנפתח בו, וכללה תצלומי צבע מהאוסף שלו. איאן כריסטי, ידיד של בוי ג'ורג' הנמצא תכופות על קו לונדון־ת"א, ראה את הכתבה, זיהה את הדגמים, ורץ לבקש מחבריו הישראלים שיתרגמו לו את תוכנה.

ההתייחסות ל"בוי" בתקשורת הישראלית הציתה את דמיונו של איאן, שעבד בשעתו בחנות של "בוי" בקינגס רוד. היות ולקראת כל נסיעה שלו ללונדון, ביקשו ממנו חבריו להביא להם משם בגדים, החליט שאם כבר לייבא, אז לבוטיק. כידיד ותיק של בוי ג'ורג', שהיה נוהג לבלות בחברת כוכב הפופ במועדוני ה"בליץ" וה"קמדן פאלאס" – לאיאן כריסטי לא היתה כל בעיה לקבל מ"בוי" את הזכיון הבלבדי לייצג את החברה בארץ.

בוי ג'ורג', הוא מספר, היה לאחרונה כחוות בריאות כדי להוריד ממשקלו. מאחר והוא בשלב גמילה מסמים, הוא נמנע עתה מבילוי במועדונים בערבים. בניגוד לתדמיתו הקודמת הקבועה – עכשיו הוא משנה את מראהו לעיתים קרובות. גבותיו עבות יותר. יום אחד הוא מרביץ הופעה בגבות אדומות וצללית עינים כתומה ולמוחרת בגבות שחורות וצללית כחולה.

איאן, 26, משוכנע שהחדירה הבריטית לארץ תעניק ל"אופנה המאוד קונבנציונאלית של ישראל את הדחיפה לה היא זקוקה. כי ב"בוי" מחפשים כל הזמן גישה חדשה לדברים". אווירת החנות תהיה בריטית, "בלי לחץ. לא חייבים לקנות. יהיה אזור ישיבה עם מגזינים בריטים. מוסיקת רקע. לא רק של ג'ורג', גם מוסיקה שחורה מאנקית, ויוקרן סרט וידיאו של תצוגת בוי שנערכה לאחרונה במועדון הליימלייט בלונדון".

המוכרים ילבשו דגמי "בוי" ואולי־אולי ימנה עליהם גם יוסי חכיב, ראש מועדון המעריצים של בוי ג'ורג' בישראל. על דגמי החורף החדשים של החברה, איאן אומר שהם נקיי־קו ועשויים מחומרים איכותיים. חליפות צמר עם פסי סיכה או משבצות הנסיך מוולס, באפור, שחור. מה שמבדיל בין החליפה של "בוי" לחליפת צמר רגילה הוא שהמיקטורן של הראשונה קשור נגמר באמצע החזה. את דלקת חריאות מונעים באמצעות סוודר גדול שלובשים מתחת. חלק מהדגמים מקושטים בתוויות גדולות כתפוררת או במיקבצי סיכות עגולות. את הסיכות, "באדג'ס", יחלקו ב"בוי" חינם. מחירי יתר הדגמים: מ־45 שקל לחולצת טי, ו־50 שקל לשעון, עבור ל־70־80 למכנסי־ג'רב, מאה שקל לסוודר, ו־120 לנעליים מסוג "שלי", ועד 900 שקל למיקטורן העור היחידי הכלול בהיצע.

"בוי", למי שאינו זוכר, הוקמה בקינגס רוד, צ'לסי, לפני כעשר שנים, וכה, בשנות ה־70 בלה הפאנק (פ' דגושה). בראשית דרכה נוהלה החנות הלונדונית בידי ויויאן ווסטווד הנחשבת למעצבת האופנה האוונגרדית ביותר בבריטניה, ובידי הגאון־המטורף, המוסיקאי מלקולם מקלארן, המתפקד כרגע כאיש חיקה של להקת האטון בארה"ב.

חברי להקת "אקדחי הסקס" נמנו על לקוחות החנות כאשר מלקולם מקלארן החליט ללכד אותם ללהקה ולזעזע את בריטניה. הם, כד איאן, היו להקת הפאנק הראשונה. מייסדים אחרים של תנועת הפאנק שהסתובבו דרך קבע ב"בוי" היו אדם אנט, סוזי וה"בנשיז", ואחרים. כשבוי ג'ורג' נדלק על "בוי" הוא החליט להיכנס כשותף לעסק והפך לדוגמן הבית. לאחרונה חנך כוכב הפופ חנות "בוי" חדשה בסוהו בלונדון. אשתקד נפתחה חנות "בוי" גם בטוקיו. עיצוב החנות הישראלית בפרישמן־דיזנגוף יהיה תואם לזה של סניפי לונדון וטוקיו.

ה"בוי" של לונדון מצ'לסי נחשב למקדש אופנת הרחוב הבריטית החדשנית, מקום עלייה לרגל, בית שהוא מוכן להתחייב עלינו מלמים הקרושים האלה, מול שלא רק לבנקים יש סניפים, גם למקדשים.

בתמונות השער: מעזקים, ... גרבו פסים, נעליים גבוהות, מיזעים ואימוניות, כובעים ואיקדל מחושב, בדגמים של "בוי".

דניאלה אתגר בחנות הקטנה והמטריפה שלה: מוסד ירושלמי מוכר

מפוף ומשם

דניאלה אתגר עומדת מאחורי "שש־בש – טעם של פעם" – חנות שיש בה סוס עץ ישן, קריסטלים בני 100, חחרה עתיקה, כרים רקומים זהב וכסף, מדליונים של הוותיקן ● חנות הפופ הירושלמית של שנות ה־60, היתה לשוק הפשפשים של ה־80'

מאת נעמי גל

תצלומים: זום 77

יום אחד נכנס לחנות צייר רוסי וביקש קימונו. הוא נשוי ליפאנית ורוצה להפתיע אותה במתנה. קימונו דווקא לא היה ב"שש־בש – טעם של פעם" באותו יום, אבל כמו במקרה, שלושה ימים מאוחר יותר, הגיעה גברת, שבדיוק קיבלה במתנה קימונו מחברתה ביפאן, והיא לא מצאה לו שימוש. נוצר שידוך. היפאנית זכתה בקימונו, ובהזדמנות זו החלה מייצרת עבור החנות מסיכות חימר מצויירות ביד, בשלל צבעים ודוגמאות.

"שש־בש – טעם של פעם", חנות המתאימה לשמה, מוכרת היטב לירושלמים ותיקים: "שש־בש" הראשונה היתה חנות מקורית ופופלרית מאוד בסוף שנות ה־60 ובשנות ה־70: חנות הפופ הראשונה בעיר שמכרה פוסטרים ותכשיטים, בגדים ומתנות מקוריות ומיוחדות. מאחורי כל זה עומדת אשה אחת עם הרבה מרץ, וקוצים במקום עליו נהוג לשבת. קוראים לה דניאלה אתגר, והאתגר הראשון שלה היה ב"קול ישראל", שם ערכה שנים רבות תסכיתים לקטנים ולגדולים. היא גם כתבה ספר ילדים מוכר "חכך שפן".

אחרי שש־בש, החליטה אתגר להיות סוכנת נסיעות. ישבה, למדה, עברה בחינות והיתה סוכנת נסיעות בשמונה השנים האחרונות. אתגר נסעה הרבה בעולם, ביקרה בשווקי פשפשים רבים. כאשר נאסה כנדודים, פתחה את "שש־בש – טעם של פעם". הרעיון לשם הוא של אמנון אחי־נעמי, מי שהיה המורה של אתגר ברדיו, ובעלה ב־25 השנים האחרונות.

כשנכנסים לחנות, קשה לדעת לאן להביט קודם. ההיצע כחנות מכלבל. צלחות לבנות של רוזנטל ושל הוטשנרויטר מסוף המאה שעברה; פסלי חרסינה עתיקים; כלי כסף של הסבתא; מפות תחרה בנות כמה דורות; משקפת שדה מימי הגנרל אלנבי. במרכז החנות – סוס נדנדה מעץ מתקלף, שאמה של דניאלה הגדילה באנגליה, כשהיתה בת שש.

ויש גם קצת חדש, בכל הישן הזה: כרים יפהפיים, זהב וכסף, מעשי ידיה של מלי וייז, שגם עוזרת לאתגר לנהל את החנות.

כל החפצים המוצעים למכירה הם נדירים וחד־פעמיים בארץ: למשל, כוסות קריסטל יפהפיות בנות מאה שנה סרוויסים מתחילת שנות ה־30. ישנם אוסף מדליונים שהוציא הוואתיקן, גביע בצלאל מוקדם, מאזני מכולת של פעם, מנורת שולחן הודית עתיקה עם ריקועי נחושת ואבני חן, אריגים מגוואטמלה, קופסת תכשיטים מסוגננת מיפן ושאר שמאטס עם סטייל.

אפשר להביא ל"שש־בש – טעם של פעם" דברים שמעלים אבק בבויידם, למכור ולקנות בתמורה עתיקה שמישהו אחר מכר. העתיקה של השכן תמיד ירוקה יותר. מעובש.

אולי כאן נולד שוק הפשפשים הירושלמי של מחר.

סוס העץ: אורח חכבוד בחנות צעצוע של אמה, בילדותה

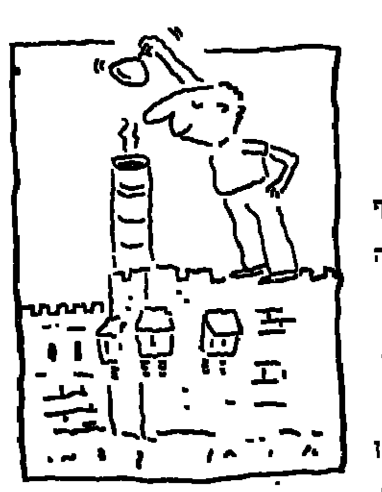
בגד שהוא פסל, או החיפך: עבודות בלבד, של ברכה לביא

פלטה קרה

בשבת, בירושלים, קהל גדול ורעב שוחר על פתחן של מעט המסעדות הפתוחות ומצפה לתורו, ואנחנו בתוכו. האפשרויות אינן רבות, אבל הבחירה דווקא לא פשוטה. לך תחליט אם לרדת לעין כרם ושם להסתכן בסטייקים לא ידועים, אבל לקבל מלוא-החופן נוף פרוע ומופלא; או, להיפך, לפנות לכיוון „הדסה", אל מסעדה הקרוייה בשם המגרה „לה קאנאר", וכאן להינות אולי מאוכל משוכח, אך להסתכן באדי בנזין ונוף עכור של תחנת הדלק, בה ממוקמת המסעדה.

אנחנו בחרנו בנוף, ובכך עשינו את טעות חיינו, לפחות ליום אחד. הגענו למסעדה הנקראת „פונדק עין כרם" או „המעיין", התיישבנו במקום הקרוב ביותר לעמק היפהפה ביותר בעין כרם. ואולי בכל הרי ירושלים. אז נוף כבר יש? יש. אבל מה, עכשיו צריך גם אוכל.

שלב הסלטים הפרושים על השולחן עבר בסדר. סלטי חסה עם טונה ועם גבינה מלוחה, לא רעים; סלט גזר מרוקאי לא חריף ביותר אבל גם לא רע, סלטי תפוחי אדמה, חצילים, פטריות – מבחר טעים,



האיש שבא לסעוד

שלוש מנות עשירות ובלתי נדלות, ואולי בזה היה עלינו להסתפק.

אבל אנחנו אנשים שאינם מסתפקים במועט, ועל כן בתור עונש קיבלנו, מיד לאחר הסלטים, שני מרקים קרים ודלילים. מרק ירקות ומרק בצל. לדעתי אין דבר גרוע ממרק קר, ולא חשוב מה יהיה טעמו, ולכן מרק קר שגם אין לו טעם זה כבר משהו, שהוא בכלל מעבר לגבולות הטעם שלי.

המנות העיקריות, שתי מנות של סטייק פילה, ומנה אחת של סטייק רגיל (השמך המבטיח שנמצא בתפריט לא נמצא במטבח), היו מורכבות אומנם מבשר, ובשר לא רע, אך גם הן הוגשו קרות. ומרק קר הוא אולי הדבר היחידי שהוא יותר גרוע מסטייק קר.

ויתרנו על המנות האחרונות, אבל שילמנו מחיר שנראה כאילו הוא כולל אותן ואף יותר מהן – 90 ש"ח (כולל דמי שירות), על התפריט שתואר לעיל. אפשר לומר שקיבלנו אוכל עממי ביותר במחיר יוקרתי ביותר. אנחנו, כמובן, היינו מעדיפים את ההיפך.

נ.ב – בקרוב במדור זה:

מה דעתכם על: מולית אדומה בתחמיץ. כבדי עוף ברוטב שמנת ופטריות. מרק גויאבה קר. כליות עגל-חלב עם בננה. מרק ברווז צח. שמך קר ברוטב שמיר. סלט ממולארד ומתנית בתחמיץ. מרק דלעת ותפוזים קר. עד הנה מנות ראשונות.

או, מה דעתכם על: נסיכת הנילוס אפוייה ברוטב מנגו, או ברוטב פלפלת אדומה. שמך מאודה ברוטב הולנדז, או עטוף בבייקון. עד הנה דגים.

או על: נתחוני מתנית בקר בגבינת גליל ואגסים, או ברוטב לענה דרקונית (שם מטומטם שנתנו הבוטנאים לטאראגון). לשון עגל כבושה במחית אגוזים ועשבי תיבול. חזה מולארד ברוטב אשכוליות. עד הנה מנות עיקריות.

או על: קרם גבינה וזעפרן. גלידת פרג. קרם גבינה ומוקה. פאי לימון. סאבאיון יין הנשיא. פירות בסאבאיון.

או על אפריטיף המוגש מטעם הבית, כגון וודקה אשכוליות וביטר, או מיץ מנגו עם וודקה וליקר אגסים. או על Sorbet, מוגש מטעם הבית בין המנה הראשונה והעיקרית, שהוא אשכוליות, ביטר, גויאבה בגרגרי רימון, ו־Sorbet הוא אותה גלידה ללא שמנת, ללא ביצה, ללא חלב – רק מיץ פירות מוגלד.

מה דעתי?

בשנים האחרונות אני מדיר את רגלי ממסעדות היוקרה של תל-אביב, ואני יודע שאני עושה בזאת טעות מרה. מה שמבהיל אותי במסעדות האלה הוא סכומי הענק שאתה מותיר בהן אחרי לכתך, אבל האם באמת הבהלה הזאת היא לא בהלת שווא?

לאחר ביקור במסעדה „התרווד הוורוד" ברחוב בלפור בתל-אביב, התשובה שלי על השאלה האחרונה היא חיובית. כדאי אולי לרעוב 20 יום בחודש, להימנע ממצרכי יסוד כמו ווידיאו ומדיח, ללכת עירום ויחף ועריה, ולו רק לזכות פעם אחת בחודש בחגיגה הנפלאה המזומנת לך במסעדה הזאת.

החגיגה מתחילה כבר בתפריט. כאן, כמו בביסטרו טוב בפאריז, מחליפים תפריט כל יום. הארוחה שלה זכית היום אינה הארוחה שלה תזכה מחר ולהיפך. כך שאתה מוזמן להיות אורח קבע במקום, אם השיג ידך מרשה לך.

תיאור מלא יופיע בשבוע הבא, במדור זה.

לוקולוס

לא מפנק כמו פעם

דניאלה יקרה

מאז לידת התינוק שלנו, לפני 5 חודשים, השתנה בעלי ללא היכר. הוא לא עוזר בבית, לא חביב, לא מפנק אותי כמו פעם. זה ממש נורא. מה את מציעה לי לעשות?

אמא של דן

בעלך פשוט מקנא. זו תופעה ידועה אצל גברים. במקום לחכות שהוא יפנק אותך, התחילי את לפנק אותו. תשתדלי לא לדבר איתו על התינוק אלא עליו דווקא. תגידי לו שהוא נראה טוב. תגידי לו שאת אוהבת אותו. תתעניני בהצלחה שלו בעבודה, ותראי שתוך שבועיים הוא משתנה. נשים חכמות צריכות ללמוד איך לגדל תינוקות מכל גיל.

פשוט מכוערת?

אני בת 17 ואני פשוט מכוערת. איך חיים עם זה?

המכוערת

אין דבר כזה, בת 17 ופשוט מכוערת. בגיל הזה יש עוד מתוח ובדרך כלל שינויים יפות, חוזה זקוף; וכל מה שצריך זה קצת איפור, תיסרוקת מתאימה, בגד חדש ומחמיא. כשתעשי את כל אלה, יתחילו העיניים שלך לנצוץ ואז תהיי יפה באמת.

שכיר עם כבוד

הגעתי למסקנה שמעבודה במשכורת אי אפשר לחיות בכבוד. מה דעתך?

השכיר

הגעת למסקנה מוטעית. תתחיל את המחקר שלך מתחילה. אגב, כמה זה אצלך כבוד?

טעות גדולה

עשינו טעות גדולה וקנינו מכשיר וידיאו. מאז אין שיעורי בית, אין משחקים בשכונה, אין חברים. שני ילדי צמודים למכשיר 5 שעות ביום. ניסינו, כמובן, לאסור עליהם, אבל...

אמא

את בהחלט יכולה להגביל את שעות הצפייה. תגידי לילדים שלך שאת מרשה להם צפייה של שעתיים, למשל. תסבירי שאם הם לא מוכנים להגבלה את תקחי את המכשיר. ואומנם אם יעשו צרות, קחי את המכשיר ותני אותו לקרוב משפחה עד שהילדים יבטיחו לעשות מה שאת מבקשת מהם. כן, להורים מותר לאסור על ילדיהם מה שנראה להם לא בסדר, או מוגזם. בהצלחה.

חוזר בתשובה

בעלי מראה נטיות ברורות של חזרה בתשובה. דיברתי איתו, התחננתי בפניו שיפסיק, איימתי שאעזוב אותו ואקח את הבנות איתי, אבל שום דבר לא עוזר. אנא, אם את יכולה, תעזרי לי.

נ. תל־אביב

איך אומרת המשוררת דליה רביקוביץ, „אם אדם נופל ממטוס באמצע הלילה, רק אלוהים יכול להרים אותו", ובמקרה שלך האלוהים הוא דווקא מהצד השני. הדבר היחיד שאני יכולה לעשות בשבילך, זה לספר לך שבמקרים האלה, האשה פשוט צריכה לקבל החלטה. או לעזוב אותו, או להצטרף אליו. תבחרי. כן, אני יודעת שזה קשה.

הבטחות

אני רווקה בת 29, ויוצאת עם גבר נשוי למעלה משנתיים. כבר אלף פעמים הוא הבטיח שיתגרש וישא אותי לאשה. אבל תמיד הוא דוחה את העניין. האם להמשיך לחכות?

מלי

לא, אל תחכי. עזבי אותו וחפשי לך גבר לא נשוי. אם הוא היה רציני בהבטחותיו, הפרידה ביניכם רק תזרז אותו. אם הוא יישאר עם אשתו, תדעי שהוא שיקר לך שנתיים.

משקל קל עם דליה ניר

* דיאטה ומוטיבציה.
* יעוץ אישי ומעקב.
* סדנאות נפש והרזייה, הקנית הרגלי אכילה נכונים (הסדנאות נערכות במלון "פלטיי" בנתניה)

בתאריכים: 22.11.87-27.11.87; 17.12.87-1.1.88; 24.1.87-29.1.87

פרטים והרשמה: "משקל קל", טל. 03-243056; 03-236043.

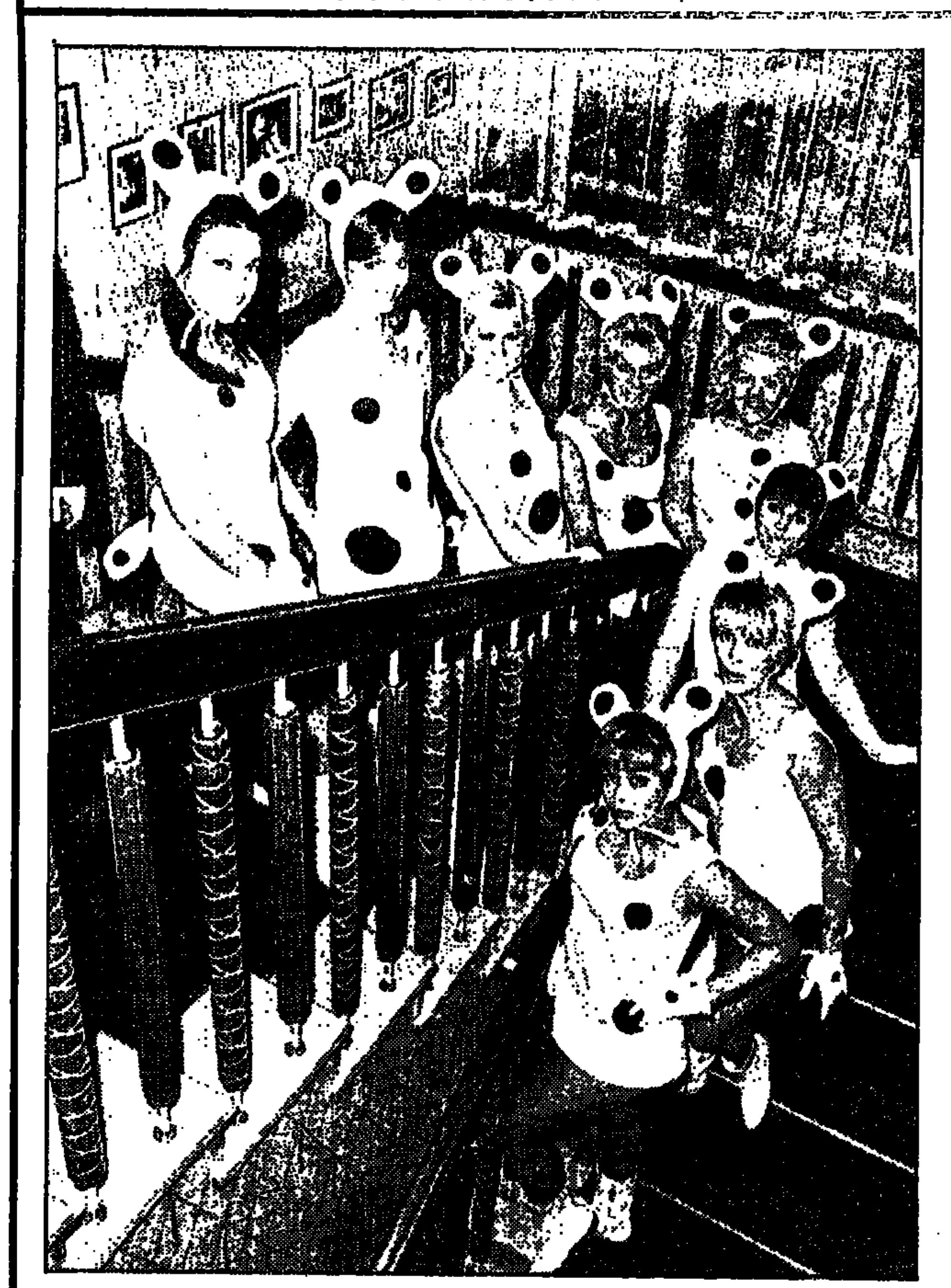
בעקבות הארוחה הרומנטית

כשליאורה קרן מוזמנת לאירוע, היא נוהגת לבשל משהו טעים, להכניסו לכלי נאה, ולהביאו במקום פרחים או שוקולד. התגובות הנלהבות המריצו אותה להפוך את הרעיון לעסק ביחד עם חברתה, אריאלה ברדק, הן מפעילות את „מערן במתנה" (ליאורה: 08-492817, אריאלה: 03-652088).

המעדנים מוגשים בכלי קיבול נאים. חמאות מתובלות, ריבות מטורפות של תצילים ואגוזים, עוגות ביתיות, מוסקטונה וצוד.

ליאורה ואריאלה יוזמות מפעם לפעם „טעימות" אצלן בבית. התוכנית האחרונה: ארוחה רומנטית לשניים, בסגנון צרפתי. הכל ספוא, צריך רק להכניס לתנור. לארוחה יצורפו נרות, יין, פרחים ומפיות. ניתן יהיה להזמינה בכלים חד-פעמיים או בכלים נאים במיוחד. אני כבר רואה בדמיוני כמה רומנים לוהטים ברורך.

רות יולס



הערוץ הכחול

הטלוויזיה בכבלים מציעה לתושבי ארה"ב עשרות ערוצים. ערוץ מזג האוויר משדר 24 שעות ביממה ידיעות על מזג האוויר ופרסומות; ערוצי חדשות, שבהם „מבט" לא נפסק לעולם; ערוצי קניות, המציגים מוצרים לרכישה מיידית באמצעות הטלפון; ערוצי מוסיקה, שמשדרים וידאו-קליפס ללא הפסקה; וערוצי הקולנוע, שמשדרים סרטים.

וישנו גם ערוץ „פלייבוי", הירחון הוותיק לגבר. זהו ערוץ העוסק כמעט רק במין ובעירום. כחול – אבל לא מזעזע. ה„פלייבוי" מציג סרטים כחולים – אבל לא פורנוגרפיה קשה. יש תוכניות-דיונים על נושאי מין. לפעמים התוכניות משעממות עד אימה: כמה נשים מכובדות, על כורסאות באולפן מרווח, רגל על רגל, עם חצאית אופנתית, מנהלות דיון מלומד על אורגזמה.

יש קומדיות-מין מכל הסוגים. קומיקאים מספרים בדיחות גסות. אלן פאנט, האיש שהמציא את המצלמה הנסתרת, מופיע כאן בקביעות, עם בחורות עירומות, המעמידות את קורבנותיהן במצבים מביכים, לעיני המצלמה הנסתרת.

משדרים כאן גם מוסיקה טובה – אבל עם וידאו-קליפס ש„עוד להיט" לעולם לא יציג.

ויש סרטים דוקומנטריים על „נערות-אמצע". חצי שעה, שבה הנערה שהופיעה בעמודי האמצע של ה„פלייבוי" מספרת על עצמה, מציגה את תחביביה, ומתפשטת שוב ושוב, בחיק הטבע ובחדרה הפרטי, בתוך מכונית ועל אופנוע.

החדשות בערוץ הכחול נראות כמו חדשות: קריין וקריינית, על רקע תפאורה קרה של אולפן-חדשות. משהו שבין אולפן-מבט לתחנת חלל. הנושאים שבחדשות שונים, כמובן, מהרשתות האחרות. את המהדורה שראיתי פתחה ידיעה על בובת-אהבה מסוג חדש.

מי שאינו רוצה, אינו חייב להכניס את ערוץ הפלייבוי לביתו. אם אינך מודיע לחברת הטלוויזיה בכבלים, ואינך משלם 6 דולר בחודש עבור השימוש בערוץ – תשלום קבוע לכל ערוץ טלוויזיה ללא פירסומת – אינך יכול לקלוט אותו.

משה רונן,
לוס אנג'לס

ההפתעה של יוסי

ביום ראשון בבוקר, קמתי, אמרתי לאשתי, מרגלית, יואלה, תראי איך הזמן רץ, עוד מעט שנינו מחליפים קידומת. היא אמרה נפון, והגניבה חיוך קטן מתחת לשפם. אני חושב שהיא מכינה לי איזה הפתעה.

יום שני בבוקר, רציתי לטלפן לסובן הביטוח שלי, וגיליתי שפנקס הטלפונים נעלם. יה אללה שלה, איזה שדה זאת מרגלית, בטח עכשיו היא מזמינה את כל החבר'ה למסיבה. אני מטלפן הביתה, הטלפון תפוס. פששש איזה מסיבה הולכת להיות. בחיי התחתנתי טוב. בטח היא תזמין גם את גיל, יואב, ורמי מהמילואים. ואת חזוג הזה שפגשנו בשארם. את כולם. אבל מה, הם לא יראו עלי שאני ידעתי הכל מראש. אני הולך

לשחק אותה „ופר-ופר", מה יש, צנרה כל כך קשה, מגיע לה שתהיה קצת מבסוטה.

יום שני בערב, איפה שאני לא הולך בבית, אני שומע התלחשויות. בטח הילדים גם בעניין. חמודים כאלה. ילדים טובים. באמת הצלחתי אותם.

יום שלישי בבוקר, אני מוצא את פנקס הטלפונים בכיס של המכנסיים שלבשתי שלשום. ממזרה כזאת, מרגלית. בטח הכניסה אותו בלילה. חשבה שאני לא אשים לב. מעניין איזה מתנות [illegible]

[illegible]

איציק ביקש ממני לקנות לו בחנות על יד העבודה, איזה הכרקה. בחיים הם לא יחשדו.

יום רביעי בבוקר, מרגלית לא כל-כך מבינה בשתייה או מה הולך עם זה. בחורה טובה מרגלית, שותה כוס יין אחת, תיכף נרדמת. אולי היום אני אתן צ'יק צ'ק קפיצה לקנות קצת מאזטים. פיצוחים, קצת ביגלאך, חומוסים, שיהיה מה לנקר לפני האוכל.

עם האוכל אני שקט 100 אחוז. מרגלית בשלנית מהסרטים. בטח תכין ממולאים. קובות. אורז עם צימוקים כמו שרק היא יודעת, כל אורז חי בנפרד מהאורז השני. בשרים, סלטים, רק על הסלטים היא צריכה לקבל פרס נובל. ואחר כך בוואריה, פירות, עוגות.

מעניין איפה היא מבשלת. לא שמתי לב להכנות מיוחדות במטבח. בלילה לא יכולתי להתאפק, קמתי וחיפשתי בכל הארונות. לא ראיתי משהו מיוחד. בחיי אחרי המסיבה, אני לוקח אותה לסוף-שבוע במלון, עם מסעדה בלילה והכל. מגיע לה באמת, אחרי כל הבונג'ורס הזה.

יום חמישי בבוקר, איך לא כל-כך ראש לעבודה. אני חושב אולי לצאת לקנות איזה חולצה יפה לערב, התכלת בכביסה, ואת הבז' עם הסטיין אני לובש כמעט לכל אירוע. אולי בדרך אני אתן גם קפיצה קטנה הביתה, רק להקשיב מאחורי הדלת, לשמוע קצת הכנות. אבל מה, הם לא יראו את זה על הפנים שלי במסיבה.

[illegible]

[illegible]

טבחי אל.איי.

בסדרת הטלוויזיה „פרקליטי אל.איי.", הם היו זוג נאהבים: סטיוארט מרקוביץ' ואן קלסי. בחיים הם זוג צמוד לא פחות: ג'יל אייקנברי, 40, ומייקל טאקר, 42. חיים, אוהבים משחקים ומבשלים ביחד. כן, כן. תחביבם המשותף של בני הזוג הוא לא משפטים ועריכת דין, אלא בישול לאניני הטעם.

מייקל בענייני בישול כבר 20 שנה. התמחות: בישול איטלקי, צרפתי, סיני ומעדני המטבח האמריקני. ג'יל מצטמצמת למאכלים בסיסיים יותר: אפיית לחמים והתקנת סלטים מעניינים.

הם נישאו ב-73', ואומרים, שארבע עשרה השנים האחרונות שלהם ביחד, רק הידקו את הקשר והמשיכה ההדדית. גם ההצלחה לא הפרידה ביניהם. להיפך, הם מבלים יותר שעות ביחד. בין עונת צילומים אחת לשנייה, של „פרקליטי אל.איי.", הסריטו קומדית טלוויזיה משותפת.

לשאלה, האם הם מאושרים, הם עונים יחד ובפה מלא (הראיון מתקיים במטבח) – „מאוד"!

להלן מתכון, משהו על קצה המזלג ממטבחם של הפרקליטים.

פסטה עם תרנגול הודו

המצרכים: 3 שיני שום מעוכות; 1/4 כוס שמן זית; 500 גרם בשר הודו טחון; עגבניה קלופה וקצוצה; מלח ופלפל לפי הטעם; 1/2 כפית פלפלון אדום מיובש, מפורר; 3/4 כוס שמנת מתוקה; 1/4 כוס פטרוזיליה קצוצה; 500 גרם סלילי פסטה; 1/2 כוס גבינת פרמזן מגוררת; 1/2 כוס גבינה מגוררת.

אופן ההכנה: בסיר בינוני מאדים את השום בשמן עד שישחים. מוסיפים בשר טחון, ומטגנים מעל להבה גבוהה תוך עירבוב עד שהבשר ישחים. מוסיפים עגבניה ותבלינים. מנמיכים את הלהבה לבינונית, ומבשלים במשך 20 דקות. בוחשים לעתים תכופות.

בוחשים את השמנת לתוך התערובת, ומחממים היטב במשך 3-5 דקות. מוסיפים פטרוזיליה.

בינתיים, מבשלים את סלילי הפסטה במים רותחים. מסננים, מעבירים לקערת הגשה, ומערבבים לתוך הפסטה 1/2 כוס מהרוטב. מוסיפים 1/4 כוס מכל סוג גבינה ומערבבים. יוצקים למעלה את שארית הרוטב ומגישים עם שארית הגבינה.